ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE

LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Il costruttore non è responsabile per eventuali danni a persone, cose ed animali derivanti dalla mancata osservanza delle avvertenze riportate in questo libretto.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.
Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

3100076

INDICE:

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE..... .....pg.2
CERTIFICATO DI GARANZIA pg.4
SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTE pg.6
MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO pg.7
INSTALLAZIONE CUCINA pg.8
PIANO COTTURA GAS..... pg.11
REGOLAZIONE BRUCIATORE FORNO (SOLO MODELLO 60X60)……pg14
CHEF TOP pg.18
PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE…… …… …… …….. pg.20
COMPARTO VANO GRILL (SOLO MODELLO TRIPLO FORNO)…….. …….. pg.23
FORNO ……..... pg.24
USO DEL PROGRAMMATORE ……..…… pg.32
GIUDA ALLA TEMPERATURA DEL FORNO…… pg.37
USO DEL TERMOMETRO…… pg.39
PULIZIA DELLA CUCINA …… pg.40
ACCESSORI……...pg.45
CONSIGLI UTILI..... pg.47

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERO DELLE ABITAZIONI.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/95/EC

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.
In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
L'apparecchio non è costruito per funzionare per mezzo di un timer esterno o altro sistema di controllo remoto.

Avvertenza: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I minori di 16 anni devono essere tenuti lontani se non costantemente sorvegliati.

Non utilizzare pulitrici a vapore per la pulizia.
Attenzione: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scossa elettrica.

Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.

Per cucine con forni elettrici:
ATTENZIONE: Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.

Per le porte di vetro: per pulire il vetro della porta del forno non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi o spatole metalliche con spigoli vivi poiché potrebbero graffiare la superficie e il vetro potrebbe rompersi.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona simile qualificata al fine di evitare situazioni pericolose.

Informazione per l'installazione

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

Installazione della cucina

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che la cucina sia integra. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.

I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.

L'apparecchio può essere installato isolatamente, accostato ad una parete con una distanza non inferiore a 20mm (Fig. 1B , Installazione classe 1) oppure incassato fra due pareti (Fig. 1A Installazione classe 2 sottoclasse 1). Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70mm dal bordo cucina (Fig. 1b Installazione classe 1). **Le quote su disegni sono espresse in millimetri**.

Le eventuali pareti dei mobili adiacenti e la parete posta posteriormente alla cucina devono essere di materiale resistente al calore in grado di resistere ad una sovratemperatura di 65 K.

L'apparecchio può essere installato sia come classe 1 che come classe 2 sottoclasse 1.

ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene installato come classe 2 sottoclasse 1, per l'allacciamento alla rete gas impiegare solo ed esclusivamente tubi flessibili metallici conformi alla norma UNI 9891.

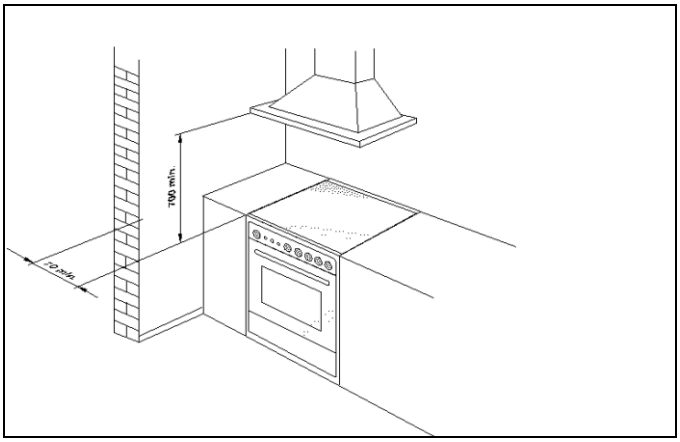


Fig.1A

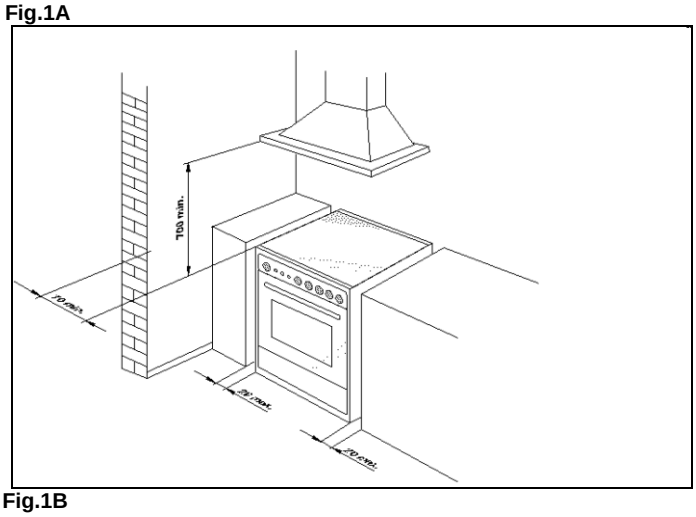


Fig.1B

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE

Il testo di questo Certificato di Garanzia contiene le condizioni della Garanzia Convenzionale riconosciuta al Consumatore; dette condizioni non pregiudicano e sono rispettose dei diritti riconosciuti al Consumatore dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2002, n.24 emesso in attuazione della Direttiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo, nonché dal Decreto Legislativo 6 settembre 2005 n. 206

Durata e condizioni di validità

Per tutti i difetti di conformità esistenti al momento della consegna dell'apparecchio ed **imputabili ad azioni od omissioni del produttore**, il marchio garantisce i suoi prodotti, alle condizioni e nei termini di cui alla presente garanzia ed in base alle previsioni normative sopra richiamate, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene risultante e certificata da un documento fiscalmente valido.
Il consumatore decade dai diritti previsti dalla presente garanzia se non denuncia al venditore il difetto di conformità entro il termine di due mesi dalla data in cui ha scoperto il difetto.
Perché la garanzia sia operativa è necessario che il certificato di garanzia sia conservato unitamente al documento di consegna fiscalmente valido (documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale, altro) che riporti il nominativo del venditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione; in caso di intervento, entrambi i documenti dovranno essere mostrati al personale tecnico. Per conoscere il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzata di zona, l'utente potrà contattare il numero dedicato da tutta Italia **0522/226444**.
Affinché la presente Garanzia Convenzionale abbia piena validità è necessario che:

- l'Apparecchiatura sia utilizzata per scopi domestici e comunque non nell'ambito di attivita' imprenditoriali o professionali;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento dell'Apparecchiatura alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e del gas siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel Libretto di Istruzioni per l'installazione nonché nel Libretto d'uso inserito all'interno dell'apparecchiatura;
- tutte le operazioni di utilizzo dell'elettrodomestico, così come la manutenzione periodica, avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto Istruzioni d'uso;
- qualunque intervento di riparazione sia eseguito da personale dei Centri di Assistenza Autorizzati dal Produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali; la stessa cosa vale per gli accessori ed i materiali di consumo, il cui utilizzo può infatti incidere sulle prestazione del prodotto.

La difformità non è imputabile a **BERTAZZONI SpA** qualora venisse accertato dal personale tecnico che a causarla sono intervenute condizioni esterne al funzionamento del prodotto quali, a puro titolo esemplificativo e non esaustivo:

- portata insufficiente degli impianti elettrici e gas,
- errata installazione e/o manutenzione operata da personale non autorizzato
- negligenza, incapacità d'uso e cattiva manutenzione da parte del consumatore rispetto a quanto riportato e raccomandato nel libretto di istruzioni del prodotto, che costituisce parte integrante del contratto di vendita.

Lo stesso vale per i danni causati all'apparecchiatura da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.) o da atti di vandalismo, ovvero da circostanze che non è possibile ricondurre a vizi di fabbricazione.

Non sono, inoltre, coperti da garanzia: gli interventi effettuati per ripristinare problemi causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento nel trasporto quando effettuato a cura del consumatore, interventi eseguiti da personale non autorizzato, interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche e tutto ciò che all'atto della vendita era stato portato a conoscenza del consumatore e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

Oggetto della Garanzia

Qualora nel periodo di durata della garanzia sia accertato e riconosciuto un difetto di conformità del bene imputabile ad azione od omissione del produttore, il consumatore avrà diritto al ripristino, senza spese, della conformità del bene mediante riparazione o sostituzione, salvo che il rimedio richiesto sia oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso rispetto all'altro e fatte salve comunque le altre previsioni a favore del consumatore previste dalle sopra richiamate normative
Resta inteso che, salvo prova contraria, si presume che i difetti di conformità che si manifestino entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità.
Per il successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa, provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; pertanto, nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste.

Gli eventuali interventi di riparazione o sostituzione non estendono la durata della garanzia originaria che decorre sempre dalla data della consegna.

Clausole di esclusione

Non sono coperte da garanzia tutti i componenti che dovessero manifestare un difetto di conformità a causa di:

- usura, negligenza, trascuratezza d'uso e cattiva manutenzione da parte del consumatore a causa del mancato rispetto di quanto riportato e raccomandato nei libretti d'uso, manutenzione ed installazione del prodotto.
- danni da trasporto, ovvero di circostanze che, comunque, non possono farsi risalire ad azione od omissione del produttore
- errata installazione e/o allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché incomplete regolazioni previste dal libretto istruzioni.

Non sono inoltre coperti da garanzia, se non quando si dimostri che si tratti di vizio di fabbricazione, le parti mobili ed asportabili, le manopole, le maniglie, le lampade, le parti in vetro e smaltate, le parti in gomma, gli eventuali accessori, i materiali di consumo e comunque tutti i componenti esterni al prodotto sui quali il consumatore può intervenire durante l'utilizzo ovvero per effettuale la corretta manutenzione del prodotto.
La presente garanzia non copre inoltre tutti gli interventi richiesti per controlli e manutenzioni periodiche come pure quelli per le dimostrazioni di funzionamento.
Pertanto, nel caso in cui, su richiesta del Consumatore, sia effettuato un intervento tecnico da parte del personale dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati in relazione a quanto sopra indicato, i costi dell'intervento e delle eventuali parti di ricambio saranno a totale carico del Consumatore.

Limitazioni della responsabilità del Produttore

Il marchio declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, in modo diretto o indiretto, a persone, cose ed animali per la mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni d'uso e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'elettrodomestico.

GARANZIA – Informazioni supplementari

● Quando la garanzia e' valida?

La garanzia è valida nel momento in cui il cliente è in possesso della documentazione che attesta la data di acquisto, l'identificazione specifica e la tipologia del prodotto. L'utente è quindi tenuto a presentare al tecnico, oltre al certificato di garanzia relativo al prodotto, anche un documento fiscalmente valido (fattura, scontrino fiscale, documento di trasporto) che permetta di certificare la data di acquisto, la ragione sociale del rivenditore, il modello ed il prezzo di vendita del modello stesso. Terminato il periodo di validità della GARANZIA, gli interventi saranno da considerare a PAGAMENTO.

● Quali sono le competenze del rivenditore?

Mostrare le caratteristiche del prodotto al cliente, fornendogli spiegazioni inerenti il suo funzionamento, in linea con quanto indicato nei cataloghi commerciali.
Quando previsto dal contratto di compravendita, installare il prodotto secondo le procedure indicate sui libretti d'uso e manutenzione. Se non prevista, l'installazione è a carico dell'utente finale.
Consegnare al consumatore copia originale del documento fiscale, che attesti la data d'acquisto, la ragione sociale del rivenditore, il modello ed il costo del prodotto.

● Quali sono le competenze del Service Partner (CAT)?

II tecnico ha il compito di ripristinare le funzionalità e conformità del prodotto, secondo quanto indicato dalle condizioni di garanzia.
II tecnico è il solo che ha la giusta competenza per stabilire il corretto funzionamento, o meno del prodotto e decidere, in taluni casi, per L'eventuale sua sostituzione (nel caso in cui esso risulti irreparabile).
IL tecnico deve compilare il rapporto di assistenza (foglio di lavoro) in ogni sua parte, indicando precisamente le proprie considerazioni circa l'esito della verifica.

Prestazioni a pagamento per prodotti in garanzia

● Quali sono gli interventi su apparecchi in garanzia non coperti dalla medesima?

Sono a pagamento tutti gli interventi per i quali non è possibile applicare le norme di garanzia ovvero:
- Interventi atti a illustrare il funzionamento del prodotto.
- Interventi legati all'installazione del prodotto e/o alla correzione di errate o incomplete installazioni e/o manutenzione operata da personale non autorizzato
- interventi per trasformazione gas da Metano a GPL (sostituzione ugelli e regolazioni)
- Interventi per richiedere la verifica delle temperature esterne al prodotto
- interventi per sostituzione lampade o spie luminose
- Interventi per reinserire tasti o manopole fuoriusciti per cause non dipendenti dalla casa costruttice.
- Interventi per sostituire particolari soggetti a usura (manopole; ghiere manopole;

griglie appoggia pentole; spartifiamma; coperchietti; altro).
- Interventi per problematiche causate da corpi estranei (rotture varie)
- Interventi per riagganciare la porta del forno
- Interventi per la sostituzione del timer a causa della rottura della molla interna.
Interventi eseguiti per un'errata installazione (tubo gas non stretto sufficientemente o spina mal collegata)
- Interventi derivanti dalla mancata osservanza di tutte le prescrizioni e modalità d'uso indicate nell'apposito libretto di istruzioni
Interventi durante i quali non viene riscontrato il difetto indicato dal cliente.
- Interventi per danni causati all'apparecchiatura da agenti atmosferici (ossidazioni) e naturali (fulmini, inondazioni, terremoti, incendi e altro) o da atti di vandalismo.
- Interventi per un uso improprio e/o non domestico del prodotto (utilizzo in bar, ristorante, agriturismo o altro).
- Interventi necessari perché non è stata effettuata la manutenzione consigliata sull'apparecchio (ad esempio una corretta pulizia).
- Interventi per danni causati dall'utilizzo di prodotti per la pulizia acidi e aggressivi.
- Interventi per sbloccare o sostituire rubinetti gas a causa di ossidazioni derivanti da una cattiva pulizia e all'utilizzo di prodotti particolarmente dannosi non rimossi.
Per i casi sopra citati: sono da considerare a pagamento anche le spese di trasporto, qualora fosse necessario provvedere al ritiro dell'elettrodomestico per interventi di laboratorio.

Scadenza della Garanzia

Una volta scaduto il periodo di garanzia, i costi per eventuali interventi di riparazione saranno a carico del Consumatore. La invitiamo a rivolgersi con fiducia alla nostra organizzazione di Centri Assistenza Tecnica Autorizzati dai quali potrà ottenere Servizi di qualità, ricambi originali testati e garantiti e tariffe di intervento convenienti e trasparenti indipendentemente dalla distanza tra la sede del Centro Assistenza Tecnica Autorizzato e la Sua abitazione. In ogni momento potrà conoscere il Centro Assistenza Tecnica Autorizzato della sua zona d'appartenenza componendo il numero, unico da tutta Italia, **0522/226444**.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione
Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Bertazzoni S.p.A., verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Bertazzoni S.p.A. effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati nel libretto istruzione.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il numero telefonico, unico da tutta Italia, **0522/226444,** Le sarà comunicato il Centro Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.

MODELLO DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Centro Assistenza Tecnica Autorizzato il modello del prodotto ed il numero di matricola (10 cifre) che troverà sul libretto istruzioni (targhetta adesiva di colore argento) oppure sulla targa adesiva posta sul prodotto. In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: AVVERTENZE IMPORTANTI

Per le cucine appoggiate su una base
ATTENZIONE: Se l'apparecchio e' appoggiato su una base, prendere le misure necessarie in modo da impedire che l'apparecchio scivoli via dalla base di appoggio.

Per cucine con coperchio in vetro
ATTENZIONE: Prima di aprire il coperchio in vetro dell'apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.

ATTENZIONE: Prima di chiudere il coperchio in vetro dell'apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.

Per cucine con forno elettrico
Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo. Fare in modo di evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Per cucine con forno elettrico
ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante l'utilizzo. I bambini devono essere tenuti lontani.

Per il vano scaldavivande (o ribaltina nel ns. caso)
ATTENZIONE: Le parti interne del vano scaldavivande possono diventare calde durante l'utilizzo.

Per le porte in vetro
Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi o spatole di metallo con bordi aguzzi per pulire il vetro della porta forno poichè potrebbero graffiare la sua superficie e potrebbe rompersi il vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio

Sostituzione dei componenti

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

Per la sostituzione di componenti quali manopole e teste dei bruciatori è sufficiente estrarli dalle loro sedi senza smontare alcuna parte della cucina.
Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente dal forno (Fig.2).

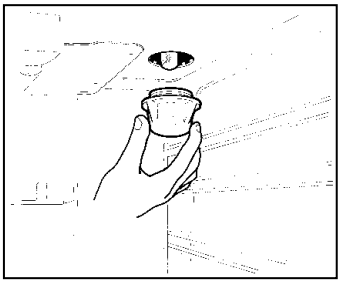


Fig.2

ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica .
ATTENZIONE: Prima di qualsiasi sostituzione accertarsi che l'apparecchio sia freddo.
ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo **X** per cui può essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.
In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella sottostante tabella nr.1.
Per la sostituzione del cavo di alimentazione, rimuovere il coperchio della morsettiera e sostituire il cavo. Per il cavo con sezione 3x2,5mm² è necessario smontare lo schienalone posteriore dell'apparecchio, sostituire il cavo alla morsettiera e rimontare lo schienalone posteriore. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale qualificato.
Prima di smaltire l'imballaggio, assicuratevi di aver rimosso tutti i componenti. L'alzatina è imballata separata e viene attaccata al retro della cucina. Altri

componenti possono essere trovati all'interno dei forni. Tutti gli imballaggi e pellicole di copertura devono essere rimossi prima dell'installazione.
ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

Tutte le cucine elettriche devono essere installate da un elettricista qualificato in conformità con le normative nazionali in vigore, fornitore di energia elettrica locale. I regolamenti edilizi devono essere considerati quando si intraprende uni installazione. La non corretta installazione dell'apparecchio renderà la garanzia nulla.

I piani cottura sono pesanti e devono essere maneggiati da due persone. Mai sollevare o trascinare il forno dalla maniglia perché potrebbe danneggiarsi.

Nota: Le immagini e le grafiche in questo manuale si riferiscono a differenti modelli e possono variare leggermente dalla vostra cucina.

INSTALLAZIONE CUCINA

Valutazione di installazione

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nel cassetto scalda vivande o sul retro della cucina siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas.
Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e nel cassetto scalda vivande (o sul retro) dell'apparecchio indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio.
Assicurarsi che l'impianto elettrico e i sezionatori abbiano una capacità adeguata per supportare la potenza massima indicata sull'etichetta.
Questo grafico può essere utilizzato come guida per i cavi di alimentazione elettrica:

Tavola N°1

Modello cucina	Tipo	Amperaggio interruttore principale	Cavo di alimentazionne
60 cm forno singolo	Piano cottura a gas	13 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm²
*60 cm forno singolo	Piano cottura ad induzione	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm²
60 cm singolo forno a gas	Piano cottura a gas	13 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm²
90 cm singolo forno ibrido	Piano cottura a gas	16 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm²
90 cm singolo forno a gas	Piano cottura a gas	13 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm²
90 cm forno singolo	Piano cottura a gas	16 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm²
*90 cm forno singolo	Piano cottura ad induzione	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm²
90 cm doppio forno	Piano cottura a gas	20 AMP MCB	H05BB-F or H05SS-F 3X2,5 mm²
*90 cm doppio forno	Piano cottura ad induzione	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm²
100 cm doppio forno	Piano cottura a gas	20 AMP MCB	H05BB-F or H05SS-F 3X2,5 mm²
*100 cm doppio forno	Piano cottura ad induzione	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm²
100 cm XG triplo forno	Piano cottura a gas	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm²
*100 cm XG triplo forno	Piano cottura ad induzione	40 AMP MCB	H07RN-F 3X6 mm²
120cm doppio forno	Piano cottura a gas + griddle	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm²

***** Con fattore di contemporaneità

ATTENZIONE : L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive 2009/142/CE (Direttiva Gas) relativa agli apparecchi a gas per uso domestico e similare, 2006/95 (Direttiva Bassa Tensione) relative alla sicurezza elettrica e 2004/108/CE, (Direttive EMC) relative alla compatibilità elettromagnetica.

Avvertenze importanti per l'installazione della cucina

La cucina può' essere installata liberamente, in modo isolato, oppure inserita tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e UNI 7131.

Questo dispositivo non e' collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme UNI 7129 e UNI 7131.

Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali. Eventuali pensili posti sopra il piano di lavoro dovranno avere dallo stesso una distanza non inferiore a 700mm.

Ventilazione dei locali

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m^3 e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale.

L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm^2 (Fig. 3). Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite .

E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm^2.

Fig.3

Ubicazione ed Aerazione

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 3A).Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

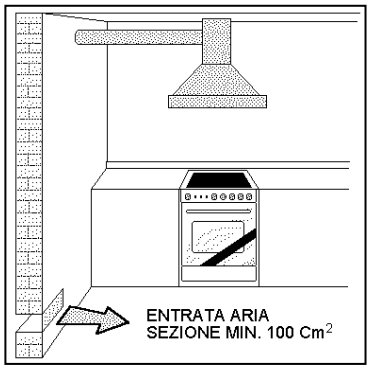


Fig.3A

Allacciamento dell'apparecchio alla rete gas

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nel cassetto scalda vivande o sul retro della cucina siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas.

Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e nel cassetto scalda vivande (o sul retro) dell'apparecchio indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio.

Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti che potrebbero danneggiarlo.
- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccorda di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.
Per l'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas tramite tubo flessibile in gomma occorre un raccordo portagomma supplementare (Fig. 4) che viene fornito in dotazione con l'apparecchio conforme alla norma UNI 7141.
Si ricorda inoltre che gli apparecchi fissi o inseriti fra due mobili, devono essere collegati all'impianto con tubo metallico rigido , o con tubo flessibile di acciaio inox a parete continua secondo quanto prescritto dalla norma UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3.

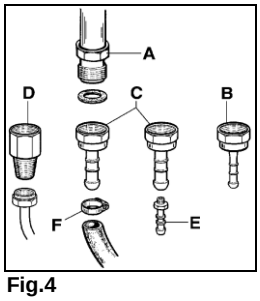


Fig.4

Allacciamento elettrico dell'apparecchio

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione , se sprovvisto , una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della Fig. 21 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:
  lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
  lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
  simbolo ⏚ (terra) = cavetto colore verde-giallo;
- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa delle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZA: In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera , più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

Adattamento ai diversi tipi di gas

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE DISINSERIRE L'APPARECCHIO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE GAS ED ELETTRICA!

SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:
Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori del piano lavoro operare nel modo seguente:

1. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica per evitare ogni tipo di contatto elettrico.
2. Togliere le griglie dal piano lavoro.
3. Togliere le teste dei bruciatori.
4. Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm, svitare gli ugelli e sostituirli con quelli previsti per il nuovo tipo di gas (Fig.4b) secondo quanto indicato nella tabella N°3.

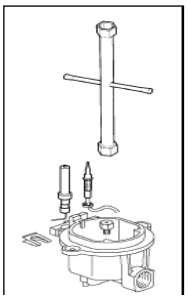


Fig.4b

Tabella N°3 Adattamento ai vari tipi di gas APPLIANCE CATEGORY: **II** 2H3+

bruciatore	Tipo di gas	pressione	Diametro ugello	Portata nominale				Portata ridotta		Diametro by-pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100 mm.
Ausiliario	Natural G20	20	77	-	95	1	860	0,48	413	34 reg.
	Butane G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-rapido	Natural G20	20	117	-	167	1,75	1505	0,6	516	36 reg.
	Butane G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapido	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	1,05	903	52 reg.
	Butane G30	30	87	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	1,05	903	52
Dual Interno	Natural G20	20	70	-	76	0,8	688	0,48	413	34 reg.
	Butane G30	30	46	58	-	0,8	688	0,48	413	34
	Propane G31	37	46	57	-	0,8	388	0,48	413	34
Dual Esterno	Natural G20	20	110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg.
	Butane G30	30	69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propane G31	37	69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65
Forno 90X60	Natural G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70 reg.
	Butane G30	30	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propane G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70
Forno 60X60	Natural G20	20	125	-	286	3	2580	1	860	48
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	48

.

2) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori:

Regolazione bruciatori piano lavoro: per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori piano lavoro operare seguendo la sequenza qui indicata:

1. Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
2. Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
3. Se la cucina non è dotata di valvole di sicurezza sui bruciatori del piano inserire un piccolo cacciavite a lama nel foro dell'astina del rubinetto (**Fig.5**) e ruotare a destra o a sinistra la vite di strozzamento finché la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al minimo; se la cucina è dotata di valvole di sicurezza la vite di strozzamento non è situata nel foro dell'astina, ma sul corpo del rubinetto (**Fig.6**).
4. Per il rubinetto che comanda il bruciatore dual le viti di strozzamento sono situate sul corpo del rubinetto (**fig.7**) , la vite A regola la corona esterna mentre la vite **B** regola la vite interna.
5. Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

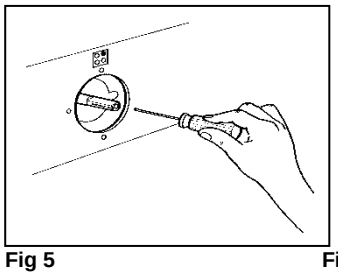


Fig 5

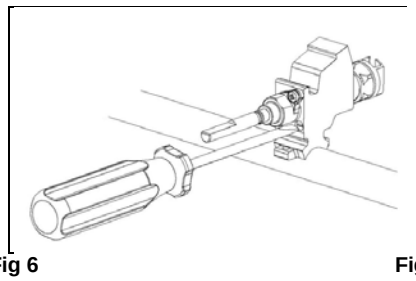


Fig 6

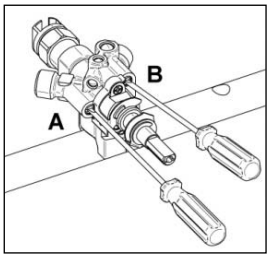


Fig.7

Controllare il corretto funzionamento del sistema di accensione e il funzionamento dei bruciatori individualmente o in combinazione. La fiamme del bruciatore dovrebbe essere blu chiaro, senza ribaltamento giallo. Se i bruciatori mostrano qualche anomalia controllare che le teste dei bruciatori siano posizionati correttamente.

Nota: Questi bruciatori non hanno alcuna regolazione di **aerazione**

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore forno operare nel modo seguente (modello 90x60 forno singolo):

1. Togliere il piano forno togliendo le viti **G** e rimuovere il piano **(Fig.8**).
2. Svitare la vite **V** e sfilare il bruciatore dal supporto facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (**Fig.9**).
3. Con una chiave esagonale a tubo da 7mm sostituire l'ugello **R** con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella **tabella N° 3** .

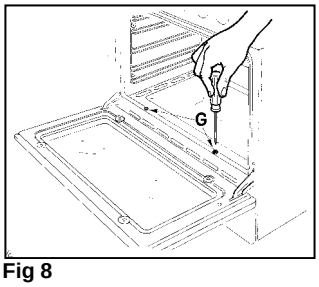


Fig 8

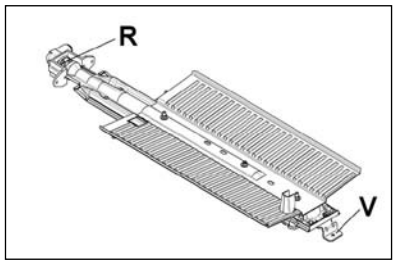


Fig 9

Regolazione bruciatore forno: per effettuare la regolazione del minimo operare seguendo la sequenza qui indicata:

1. Togliere la spina di alimentazione elettrica prima di eseguire la regolazione
2. Per agevolare l'operazione svitare le viti di fissaggio poste sotto il frontalino
3. Accendere il bruciatore portando la manopola in posizione di MASSIMO.(accensione manuale con fiammifero)
4. Chiudere la porta forno e far funzionare il forno per almeno 10 minuti.
5. Portare la manopola in posizione di MINIMO (in corrispondenza di 120°) e poi togliere tutte le manopole.
6. Con un cacciavite a lama (lungo e stretto) agire sulla vite di strozzamento posta sulla destra dell'astina (**Fig.10**) e, osservando contemporaneamente la fiamma attraverso l'oblò della cucina, valutare la consistenza facendo in modo che rimanga accesa eseguendo con la manopola rapidi passaggi dalla posizione di MINIMO a quella di MASSIMO.
7. Rimettere tutte le manopole e riavvitare le viti del frontalino procedendo in maniera inversa a quella descritta al punto 2.

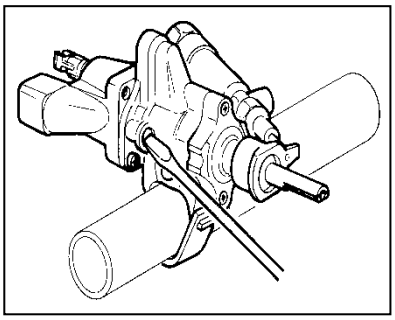


Fig.10

BRUCIATORE FORNO MODELLO 60X60

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore forno operare nel modo seguente (modello 60x60 forno singolo):

1. Togliere il piano forno togliendo le viti **G** (se esistono) (**Fig. 11**) , e rimuovere il piano (**Fig. 12**).
2. Svitare la vite **V** e sfilare il bruciatore dal supporto facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (**Fig. 13**)
3. Con una chiave esagonale a tubo da 10 mm sostituire l'ugello **R** con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella **tabella N° 3**.

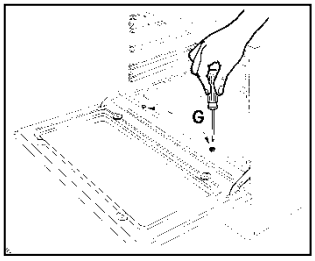


Fig.11

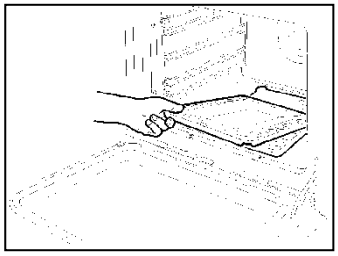


Fig.12

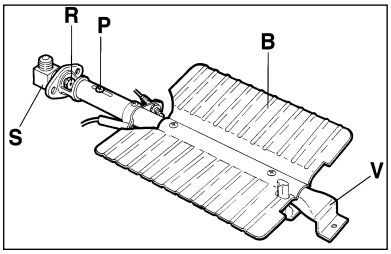


Fig.13

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori, descritta nel paragrafo seguente, sigillare gli eventuali organi di regolazione e preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas.
Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

REGOLAZIONE BRUCIATORE FORNO MODELLO 60X60

1)Regolazione dell'aria primaria:

Regolazione bruciatore forno: per effettuare la regolazione dell'aria primaria del bruciatore forno operare seguendo la sequenza qui indicata:

1 Togliere la suola del forno.
2 Allentare la vite **P** e regolare la posizione **X** del cono venturi (**Fig.14**) secondo le indicazioni della tabella **n°4**.

TABELLA N°4: regolazione aria del bruciatore forno

		BRUCIATORE
Tipo di gas		**Forno (mm)**
		M6
Naturale	G20	Tutta aperta
Butano	G30	Tutta aperta
Propano	G31	Tutta aperta

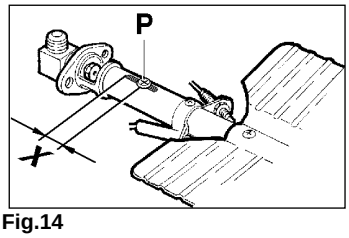


Fig.14

Regolazione bruciatore forno (modello 60x60 forno singolo):

per effettuare la regolazione del minimo operare seguendo la sequenza qui indicata:
1. Togliere la spina di alimentazione elettrica prima di eseguire la regolazione
2. Sfilare le manopole
3. Togliere il frontalino comandi svitando le viti di fissaggio sotto il frontalino
4. Infilare la manopola del termostato
5. Accendere il bruciatore portando la manopola in posizione di MASSIMO.(accensione manuale con fiammifero)
6. Chiudere la porta forno e far funzionare il forno per almeno 10 minuti.
7. Portare la manopola in posizione di MINIMO (in corrispondenza di 120°) e poi sfilarla.
8. Con un cacciavite a lama agire sulla vite di strozzamento (**Fig. 15**) e, osservando contemporaneamente la fiamma attraverso l'oblò della cucina, valutare la consistenza facendo in modo che rimanga accesa eseguendo con la manopola rapidi passaggi dalla posizione di MINIMO a quella di MASSIMO.
9. Rimontare il frontalino procedendo in maniera inversa a quella descritta al punto 3.

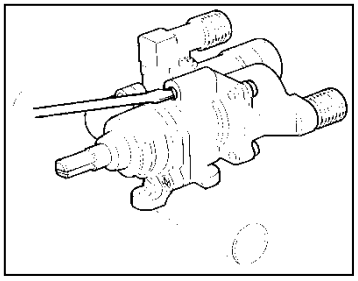


Fig.15

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario.

ATTENZIONE: Va notato che Bertazzoni SpA non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da un errato collegamento o ad un'installazione non corretta. Quando in riparazione, l'apparecchio deve sempre essere scollegato dalla rete elettrica; se necessario, informare il nostro servizio clienti.

Piedi regolabili

I piedini sono in una confezione posta all'interno del vano forno. I piedini devono essere installati con l'apparecchio vicino alla posizione di installazione finale, non vanno utilizzati per lunghi trasporti. Dopo la rimozione dell'imballo, sollevare l'apparecchio per inserire i piedini nelle loro basi montate sulla parte inferiore dell'apparecchio, e quindi abbassarlo delicatamente senza mantenere lo sforzo sui piedini (**Fig.16**). Si suggerisce di usare uno spessore sulla base o un pallet senza inclinare la cucina.

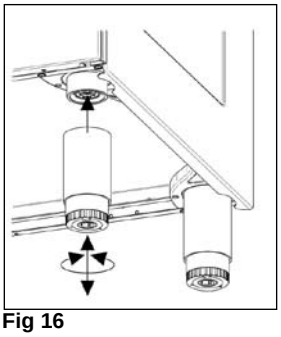
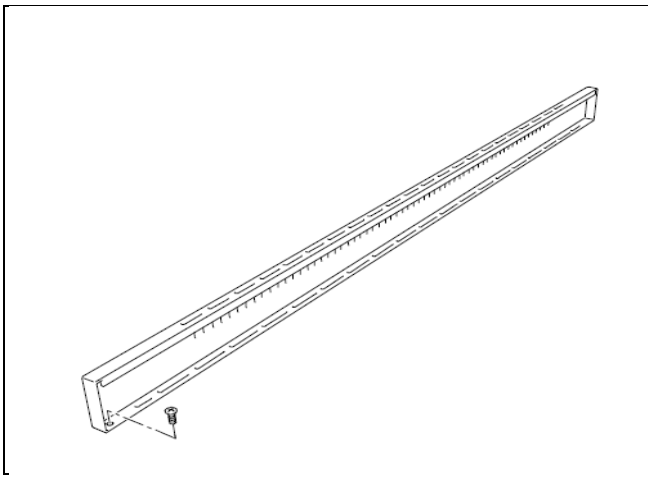


Fig 16

Installazione alzatina

L'alzatina la si può trovare imballata nel fondo della cucina.
L'alzatina è fissata lungo la parte posteriore del piano di cottura. I punti di fissaggio delle viti per localizzare l'alzatina sono alle due estremità.
1. Posizionare l'alzatina sulla parte posteriore del piano di cottura, allineare i fori di posizionamento e fissarla con le viti in dotazione.

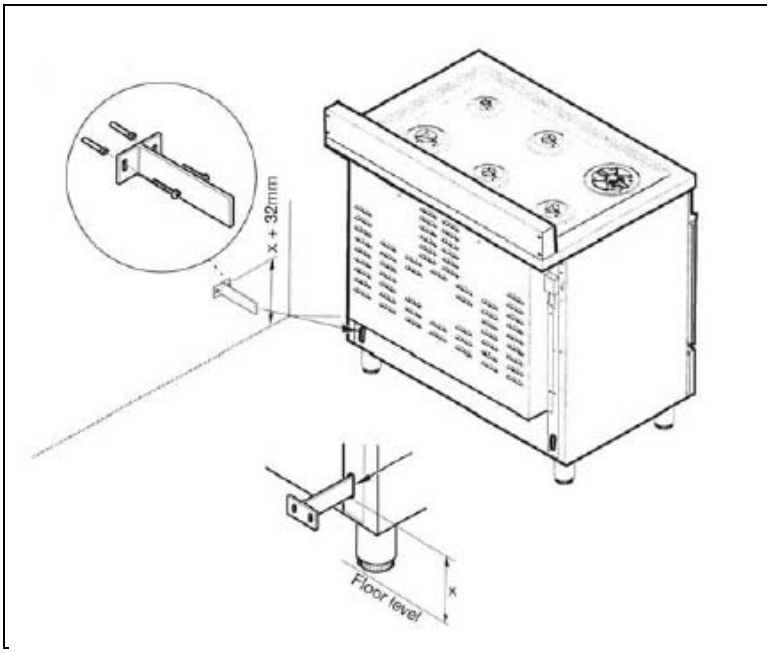


Sistema di antiribaltamento

Una volta che i piedi sono stati regolati alla giusta altezza, montare le staffe di sistema anti-tilt.

Le staffe antiribaltamento devono essere fissati alla parete posteriore della cucina come illustrato di seguito.

1. Per calcolare la posizione delle staffe dal pavimento, misurare dal fondo delle staffe antiribaltamento sul retro della cucina e aggiungere 32 millimetri.
2. Fissare le staffe sulla parete posteriore con le apposite viti. (Si noti che le staffe siano fissate a 60mm dai bordi laterali della cucina).
3. Sollevare la cucina in posizione fino a quando non si trova a 130 millimetri dal muro poi muovere delicatamente la cucina più indietro fino a quando le staffe saranno pienamente inserite nel retro della cucina. Si deve prestare attenzione a non danneggiare la pavimentazione o di stressare inutilmente i piedi della cucina.



PIANO COTTURA A GAS

Uso del piano cottura a gas

Seguire i punti sotto indicati:

- Per accendere il bruciatore premere la manopola di controllo (**Fig.17-17a**) e girarla in senso antiorario, fino alla posizione di MASSIMO (fiamma grande).
- Tenere premuta la manopola fino ad accensione avvenuta. Regolare la fiamma come richiesto ma tenere la manopola premuta per circa 5 - 10 secondi prima di lasciarla.

- Lo Chef Top (optional) è alimentato dai bruciatori a gas.

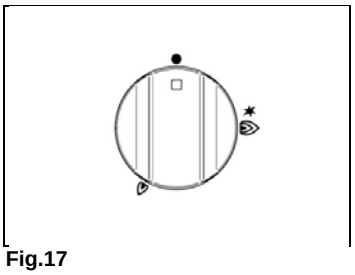


Fig.17

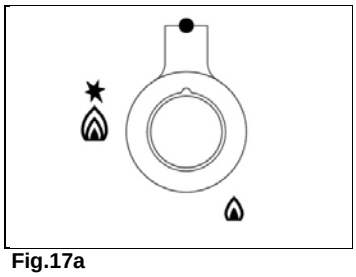


Fig.17a

Il bruciatore dual wok

Il bruciatore interno del bruciatore dual wok può essere utilizzato indipendentemente dal bruciatore esterno per dare maggiore flessibilità.

- Per accendere il bruciatore centrale, premere la manopola di controllo (**Fig.18a-18b**) e ruotare in senso antiorario fino alla posizione del singolo anello in grassetto.
- Continuare a tenere premuta la manopola finchè il bruciatore si accende. Regolare la fiamma come si vuole. L'impostazione del MINIMO è la posizione del singolo anello meno marcato.
- Per accendere il bruciatore esterno, così come il bruciatore interno, ruotare la manopola sulla posizione di doppio anello in grassetto. Regolare la fiamma come si preferisce.
  L'impostazione del MINIMO sia il bruciatore interno sia per il bruciato esterno è la posizione del doppio anello meno marcato.

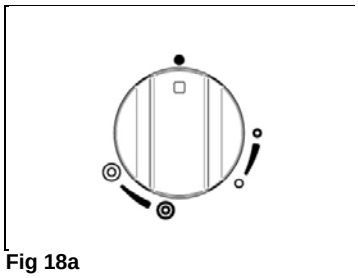


Fig 18a

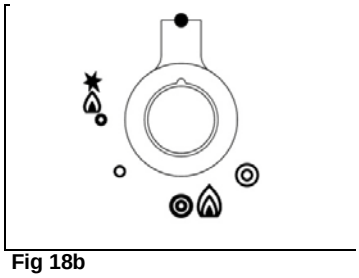


Fig 18b

Accensione dei bruciatori

Il simbolo sopra ad ogni manopola indica a quale bruciatore si riferisce la relativa manopola.

- Un dispositivo di sicurezza (termocoppia) su ogni bruciatore agisce interrompendo l'uscita del gas nel caso in cui la fiamma venisse accidentalmente soffiata fuori.
- Una termocoppia rileva l'assenza della fiamma e interrompendo così la fornitura di gas.
- La termocoppia deve essere riscaldata per alcuni secondi quando si accende il bruciatore prima di rilasciare la manopola.

Per accendere un bruciatore:

1. Premere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario sulla posizione della grande fiamma. La candela di accensione farà una scintilla e si accenderà il gas.
2. Tenere premuta la manopola per 5-10 secondi per attivare il dispositivo di sicurezza, poi lasciare la manopola. Regolare la fiamma tra il simbolo della grande e della piccola fiamma come desiderato.

In caso di mancanza di corrente i bruciatori possono essere accesi con un fiammifero o con un accendino a gas. Il dispositivo di sicurezza della termocoppia continuerà a funzionare normalmente.

DIMENSIONI BRUCIATORI A GAS

bRUCIATORE	Diam (mm)	Potenza	Utilizzo
Ausiliare	Ø 50 mm	1 kW	Usare con pentole più piccole per far bollire e sobbollire e per la preparazione di salse.
Semi-rapido (e Chef Top)	Ø 70 mm	1.75 kW	Utilizzato normalmente per friggere e bollire in pentole di medie e piccole dimensioni.
Rapido	Ø 95 mm	3 Kw	Usare con grandi e medie pentole di acqua per friggere e far bollire più rapidamente.
Dual in/out	Ø 43/140 mm	0.48-5 kW	Usare con wok, piastre e padelle per friggere o con grandi pentole per una rapida ebollizione.

LO CHEF TOP

Uso del Chef Top

Lo Chef Top è realizzato in acciaio inossidabile spesso 5 millimetri progettato per un'alta ritenzione del calore su tutta la piastra. La temperatura di cottura molto elevata rende lo Chef Top ideale per cucinare carni, verdure e ricette di stile orientale. Alcuni usi suggeriti includono: bistecche, hamburger, pollo, pesce e altre carni, verdure come peperoni, funghi e melanzane, patatine, spiedini, toast, naan e pane pitta, uova fritte e strapazzate, torte griddle, crumpets, muffin inglesi e focaccine.

Per assemblare lo Chef Top:

1. Rimuovere le griglie che coprono i due bruciatori centrali.
2. Svitare i piedi della parte inferiore dello Top Chef. I due piedi più lunghi vanno verso la parte posteriore e i due piedi più corti vanno per la parte anteriore (verso la vaschetta di raccolta).
3. Posizionare accuratamente lo Chef Top sul piano di cottura, assicurando che sia posizionato correttamente e appoggiato sul piano di cottura in acciaio.

Bisogna fare attenzione quando si maneggia lo Chef Top. E' pesante!
Si prega di non utilizzarlo sopra il bruciatore dual wok.

Per usare lo Chef Top:

Per le istruzioni di manutenzione dello Chef Top, vedere il paragrafo successivo. Lo Chef Top può fare del fumo durante il suo uso così bisognerebbe sempre accendere la cappa aspirante prima di cominciare a cucinare.

1. Per accendere il bruciatore spingere e ruotare la manopola di comando in posizione fiamma grande. Prima di lasciarla, tenere premuta la manopola di controllo per circa 5-10 secondi per attivare il dispositivo di sicurezza dopo che la fiamma si è accesa. Se la fiamma si spegne attendere un minuto prima di provare a riaccenderlo.
2. Preriscaldare a piena potenza per 5 minuti.
3. Prima di mettere il cibo aggiungere una piccola quantità di olio.
4. Regolare il fuoco anteriore e posteriore come preferito.

Lo Chef Top è più caldo nelle zone anteriori e posteriori centrali e più freddo ai bordi esterni. È possibile controllare la temperatura di cottura spostando il cibo ai bordi esterni dopo la scottata iniziale, simile al modo in cui si usa un barbecue. Per evitare un eccesso di schizzi utilizzare la quantità minima di olio durante la cottura sullo chef top.

Utilizzare una spatola per prendere e servire il cibo. Inoltre è possibile rimuovere eventuali residui di cibo a fine cottura con una spatola. L'elevata temperatura dello chef top rende gli strumenti in plastica inadatti per questo utilizzo. Non provare a spostare o girare il cibo troppo velocemente o troppo spesso. Prima di girare il cibo attendere che si sia ben cotto e che si possa staccare bene dalla superficie di cottura.

La seguente tabella fornisce una guida per le temperature e i tempi di cottura:

- Questi tempi sono puramente indicativi e dipendono dalla dimensione e dal taglio del cibo.
- Verificare sempre che il cibo (pollame e pesce in particolare) sia cotto bene prima di servirlo.

Cibo	Fiamma	Cottura
Uovo fritto	Bassa	3 minuti
Melanzana, cipolle e zucchine (a fette dello spessore di 5mm)	Media	10 minuti
Gamberi interi (con guscio)	Media	5 minuti
Petto di pollo	Bassa	17 minuti
Pesce (200gr)	Bassa	15 minuti
Bistecca (2,5cm di spessore)	Alta Alta Alta	A sangue 2 minuti per parte Media 4 minuti per parte Ben cotta 6 minuti per parte
Patate saltate	Media	5-7 minuti
Burgers, manzo, agnello e verdure	Media	10 minuti

Uso della griglia elettrica (solo modelli 120cm)

Manutenzione del griddle (and Chef Top)

Prima di usare il griddle per la prima volta bisogna fare manutenzione.

Se il griddle non è stato usato per un certo periodo di tempo, bisogna rifare la manutenzione.

1. Pulire accuratamente la griglia con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui dell'imballo rimasti.
2. Risciacquare con una miscela di un litro d'acqua e una tazza di aceto bianco. Asciugare accuratamente.
3. Versare 1 cucchiaino di olio vegetale al centro della piastra. Strofinare l'olio su tutta la superficie della piastra con un panno pesante.
4. Ruotare la manopola di controllo a un valore massimo. Spegnere il fuoco quando inizia a fumare l'olio. Lasciare che la piastra si raffreddi.
5. Ripetere il punto 3. Assicurarsi di coprire l'intera superficie con l'olio.
6. Ripetere il punto 4. Lasciare che la piastra si raffreddi. Pulire l'intera superficie della piastra con un panno pesante. Applicare uno strato molto sottile di olio vegetale. La piastra è ora pronta per l'uso.

Utilizzo del griddle

- Premere e ruotare la manopola (**Fig.19**) in senso antiorario sulla posizione selezionata.
- Preriscaldare alla massima temperatura per 15 minuti, poi mettere il cibo sulla griglia e cuocere alla temperatura desiderata.
- L'attivazione della piastra è indicata dalla spia sul pannello di controllo dell'apparecchio.

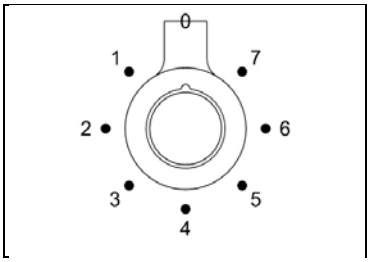


Fig 19

Raccomandazioni di cottura del griddle

Cibo	Posizione manopola	Regolazione
Uova	5 – 6	da 150°C a 160°C
Bacon; Salsiccia	6	da 177°C a 190°C
Toast	5 – 6	da 160°C a 177°C
Petto di pollo disossato	6	da 177°C a 190°C
Maiale disossato (15mm di spessore)	6	da 177°C a 190°C
Fette di prosciutto (15mm di spessore)	6	da 177°C a 190°C
Pancakes	6	da 177°C a 190°C
Patate; Hash Browns	7	da 190°C a 205°C

Griglia in ghisa

Come accessorio opzionale è disponibile una piastra.

Uso del griddle:

1 Posizionare la piastra sulle griglie.

2 Preriscaldare la piastra al massimo per circa 4-5 minuti prima di aggiungere il cibo. La maggior parte degli alimenti (uova in particolare) richiederanno una piccola quantità di olio per evitare che si attacchino. Girare il cibo a metà del tempo di cottura per permettere di cuocersi su entrambi i lati. Quanto più la piastra viene utilizzata, migliore sarà l'assorbimento dell'olio sulla piastra in ghisa, dando un rivestimento antiaderente naturale.

PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE

Modello 60x60

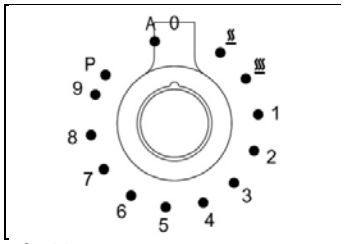


Fig 20a

modello 90x60 or 100x60

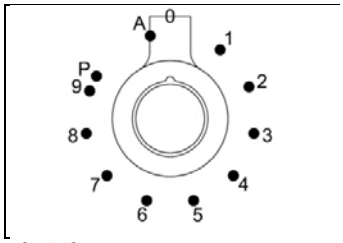


Fig 20b

Funzioni

: mantenere la temperatura di 42°C

: mantenere la temperatura di 70°C

1…9 : Livello di potenza
P : Booster
A : Acceleratore di calore

Manopole piano

Queste manopole forniscono il controllo delle zone di cottura del piano in vetroceramica.
La zona di controllo è mostrata sopra ogni manopola. Ruotare la manopola verso destra per regolare la potenza di funzionamento della zona; le impostazioni vanno da un minimo di 1 ad un massimo di 9.
La potenza di lavoro è indicato da un display sul piano di cottura.

Acceleratore di calore

Ogni piastra è dotata di un acceleratore di riscaldamento.
Questo sistema permette alla zona interessata di avere un picco potenza per un tempo proporzionale alla potenza di riscaldamento selezionato.
Per avviare l'acceleratore di riscaldamento, girare la manopola a sinistra, selezionare l'impostazione "A" e poi lasciarla. La lettera "A" apparirà sul display del piano di cottura.
Ora avete 3 secondi per selezionare l'impostazione di riscaldamento a vostra scelta.
Dopo aver selezionato una posizione tra 1 e 9, "A" e l'impostazione scelta lampeggeranno in modo alternato sul display.
Mentre l'acceleratore di riscaldamento è in funzione, il livello di riscaldamento può essere aumentato in qualsiasi momento. Il tempo di "piena potenza" sarà modificato di conseguenza. Se la potenza viene ridotta, ruotando la manopola in senso antiorario, l'opzione "A" si disattiva automaticamente.

Funzione di potenza

La funzione di potenza permette all'utente di azionare ciascuna zona di riscaldamento continuo alla massima potenza per un tempo non superiore a 10 minuti. Questa funzione può essere utilizzata, per esempio, per portare una grande quantità di acqua ad ebollizione in fretta, o per alzare il calore sotto la carne.
Girare la manopola in senso orario e impostare il livello di riscaldamento a 9, quindi utilizzare la manopola per regolare la posizione "P" e rilasciarla. "P" appare in corrispondenza della zona sul display. Dopo 10 minuti, la potenza viene automaticamente ridotta, la manopola ritorna al valore 9 e la "P" sparisce. Tuttavia, la funzione di potenza può essere attivata in qualsiasi momento riducendo il livello di riscaldamento.
Quando viene selezionata la funzione di potenza per una zona di riscaldamento (ad esempio la zona anteriore sinistra), la potenza assorbita dalla seconda zona (zona posteriore sinistra) può essere ridotta per fornire la massima energia disponibile alla prima zona.
Di conseguenza, la funzione di potenza è prioritaria rispetto all'acceleratore di potenza.
Se una pentola viene rimossa dalla zona di cottura, mentre la funzione di alimentazione è accesa, la funzione viene disattivata.

Funzione di mantenimento (solo modello 60x60)

La funzione di tenuta mantiene la temperatura dei fondi delle pentole a circa 42°C o a 70°C. Questo permette agli alimenti da conservarsi caldi con un consumo energetico ottimale e di riscaldarsi delicatamente.

La funzione di mantenimento può essere mantenuta in funzione per 2 ore.

La funzione di mantenimento è ed è indicata dai relativi simboli sulle zone di cottura.

Funzione ponte (solo modello 60x60)

Questa funzione consente di utilizzare le 2 zone di cottura a destra allo stesso tempo con le stesse caratteristiche come una singola zona di cottura. La funzione Booster non è permessa.

1 . Ruotare entrambe le manopole, posteriore destra ed anteriore destra, allo stesso tempo in posizione P e mantenere le manopole in quella posizione.

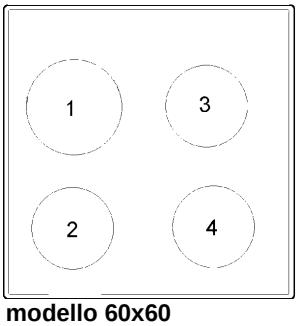
2 . Vediamo che il simbolo Π lampeggia sul display, poi dopo pochi secondi il simbolo Π appare nella zona posteriore destra del display e la zona anteriore destra del display mostra il livello di potenza.

3 – Per controllare il livello di potenza ponte utilizzare la manopola 4 (zona anteriore destra). Se si ruota la manopola 3 (zona posteriore destra) il display mostra un segmento orizzontale e la funzione di ponte finisce.

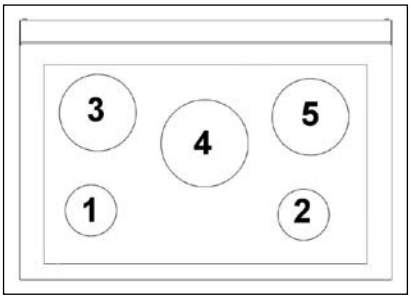
ATTENZIONE: Articoli metallici come posate o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto potrebbero surriscaldarsi.

Zone di cottura

L'apparecchio è dotato di 4/5 zone di cottura di diverso diametro e potenza.
Le loro posizioni sono chiaramente contrassegnati da cerchi, mentre la potenza di calore è solo rilasciata nell'area indicata sul piano cottura in vetroceramica. Le 4/5 zone di cottura sono di tipo HIGH-LIGHT e iniziano a scaldarsi in pochi secondi dopo che si sono accese. Il livello di calore di ciascuna zona può essere regolata dal valore minimo al valore massimo utilizzando le manopole sul pannello frontale.
Sotto ciascuna zona di cottura si trova una bobina chiamata induttore, alimentato da un sistema elettronico, che genera un campo magnetico variabile. Quando una pentola viene posizionata all'interno di tale campo magnetico, le correnti di alta frequenza si concentrano direttamente sul fondo della padella e producono il calore necessario per cuocere i cibi.
Le 4/5 luci fra le zone di cottura si accendono quando la temperatura di una o più zone di cottura supera i 60 °C. Le luci si spengono quando la temperatura scende al di sotto dei 60 ° C.



modello 60x60



modello 90x60 o 100x60

Categoria di potenza (modello 4 zone)

Zona numero:	Assorbimento di potenza		Diametro
	Normale funzione:	Con funzione di potenza:	
1	2300 W	3700 W	210 mm
2	1850 W	3000 W	180 mm
3	1850 W	3000 W	180 mm
4	1850 W	3000 W	180 mm

Categoria di potenza (modello 5 zone)

Zona numero:	Assorbimento di potenza		Diametro
	Normale funzione:	Con funzione di potenza:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

Quando il piano viene usato per la prima volta, dovrebbe essere riscaldato alla sua massima temperatura per un tempo sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione, che potrebbero contaminare gli alimenti con odori sgradevoli.

Tipi di pentole

Questo tipo di apparecchio può funzionare solo con pentole particolari.
Il fondo della pentola deve essere di ferro o acciaio/ferro per generare il campo magnetico necessario per il processo di riscaldamento.
Le padelle realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:
vetro;
porcellana;
ceramica;
acciaio, alluminio o rame senza fondo magnetico.
Per verificare che una pentola sia adatta, è sufficiente posizionare un magnete vicino al suo fondo: se il magnete è attratto, la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se nessun magnete è a portata di mano, mettere un po' d'acqua nella pentola, posizionarla su una zona di cottura e accenderla. Se il simbolo U compare sul display al posto della potenza, la pentola non è adatta.
Le pentole utilizzate per la cottura devono avere alcuni diametri minimi per garantire un funzionamento soddisfacente.
Padelle più grandi delle zone di cottura possono anche essere utilizzate, ma è importante garantire che il fondo della pentola non tocchi le altre zone di cottura e che sia sempre centrato sul perimetro della zona stessa (**Fig.21a-21b**).

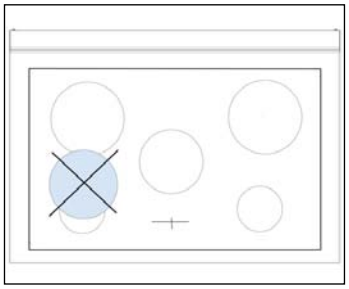


Fig.21a

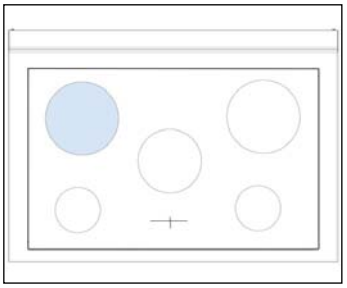


Fig.21b

Utilizzare solo le padelle appositamente progettate per la cottura a induzione, con spessore, fondo completamente piatto; se queste non sono disponibili, le pentole usate non devono avere il fondo concavo o convesso (**Fig.22**).

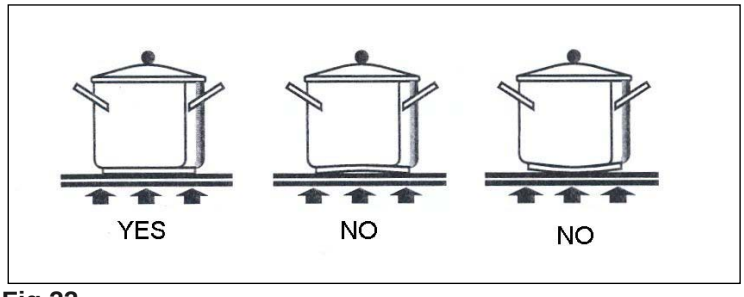


Fig.22

Dispositivo pentola adatta

Ogni piastra è dotata di un dispositivo "presenza pentola", che assicura che la cottura non possa iniziare senza che una pentola adatta sia presente sulla zona di cottura e correttamente posizionata.
Se l'utente prova ad accendere la zona di cottura con una pentola non posizionata correttamente o con una vaschetta che non sia di materiale adatto, alcuni secondi dopo apparirà sul display il simbolo U riferito alla zona interessata per avvisare

l'utente che è stato fatto un errore.

Calore Residuo

Ciascuna piastra è dotata di un dispositivo che avverte il calore residuo. Dopo essere stata spenta la zona di cottura, lampeggerà una 'H' sul display. Ciò significa che la zona di cottura in questione è ancora molto calda.

Blocco del piano cottura

Quando non è in uso, il piano può essere " Iocked out" (bloccato) per impedire ai bambini di accendere il piano. Con le zone di cottura spente, girare le manopole delle zone 1 e 2 a sinistra contemporaneamente fino visualizzare sul display " L " quindi rilasciare le manopole.

Per disattivarla , ripetere la procedura: i display delle zone di cottura mostreranno "0", che indica che la funzione di blocco zona di cottura è disattivato.

Attenzione:

Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano di cottura durante la cottura , o ai materiali o sostanze che potrebbero fondere (fogli di plastica o alluminio) su di esso, se questo dovesse accadere, per evitare danni alla superficie, spegnere le zone immediatamente e pulire con il raschietto in dotazione mentre la zona cottura è ancora calda. Se il piano di cottura in vetroceramica non viene pulito immediatamente, si possono formare residui che non si potranno rimuovere una volta che il piano di cottura si è raffreddato .

Importante!

Sorvegliare i bambini perché. Le zone di cottura sono molto calde per qualche tempo dopo l'uso, anche se sono spenti. Assicurarsi che i bambini non li toccano.

AVVERTENZA: In nessuna circostanza utilizzare fogli di alluminio o contenitori di plastica per tenere il cibo, durante la cottura su un piano cottura in vetroceramica

AVVISO: Non toccare la superficie di cottura finché la luce che indica calore residuo sul piano di cottura in vetroceramica , è "on ", questo indica che la temperatura nella zona relativa è ancora alta.

ATTENZIONE: Non mettere mai padella con fondo non perfettamente piatta e liscia sul piano di cottura.

ATTENZIONE : Se si nota una crepa nel piano cottura in vetroceramica , scollegare l' apparecchio dalla rete elettrica e contattare un centro di assistenza.

ATTENZIONE : Il piano di cottura in vetroceramica è resistente agli shock termici e resistente al calore e freddo.

Se si lascia cadere una pentola pesante sul piano di cottura non si romperà.

Al contrario , se un oggetto duro , come la saliera o bottiglia colpisce il bordo o l'angolo del piano di cottura, il piano può rompersi.

ATTENZIONE : non utilizzare mai il piano di cottura in vetroceramica come piano di appoggio .

COMPARTO VANO GRILL (solo per modelli a tre forni)

Il potente grill 2.4kW può essere utilizzato per brevi periodi di tempo (ad es. per toast /muffin) con la porta aperta, ma per una maggiore efficienza, si raccomanda di tenere la porta chiusa. La ventola di raffreddamento che si trova dietro il pannello di controllo si accende per mantenere le manopole di controllo ad una temperatura confortevole quando il grill è in uso.

Assemblaggio griglia più vassoio

Il vano grill è dotato di guide telescopiche per facilitare l'accesso del cibo. Per fissare il vassoio con la griglia sulle guide, basta estendere entrambe le guide, poi abbassarlo in posizione, assicurandosi che gli angoli posteriori del vassoio restino contro i perni verticali. La griglia che si inserisce nel vassoio è reversibile perché può avere due altezze.

Uso del grill:

1 Utilizzare la griglia reversibile per selezionare l'altezza giusta per il cibo che si desidera grigliare. Utilizzandola all'altezza più bassa contribuirà a rallentare il processo di cottura.

2 Ruotare in posizione 7 la manopola di controllo grill (Fig.20A-20B) in senso orario per arrivare al massimo della potenza. La luce rossa del termostato si illuminerà. Per ottenere un miglior risultato è necessario preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

3 Una volta preriscaldato, regolare la manopola di controllo grill in senso orario sull'impostazione desiderata tra 1 a7.

4 Per disattivare il grill, ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino alla

posizione "O".

Al termine della cottura rimuovere il vassoio con la griglia per la pulizia. Se sono stati preparati cibi ad alto contenuto di grassi con la porta chiusa, lasciare il grill acceso alla massima temperatura per 5 minuti. Questo permetterà di bruciare eventuali residui grassi sugli elementi.

Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia il vassoio o la griglia e quando si gira il cibo. Non rivestite il vassoio griglia con un foglio di alluminio, questo potrebbe causare danni al rivestimento di smalto e agli elementi del grill.

Si consiglia di utilizzare il grill ventilato a 200 ° C con la porta chiusa nel forno principale per quei cibi che devono cuocere per più di 10 minuti (ad esempio carne, pesce). Per ulteriori informazioni, vedere pagina 31.

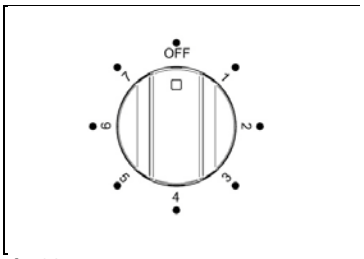


Fig 20A

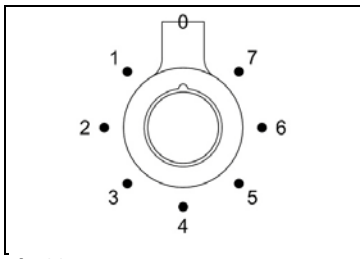


Fig 20B

La maggior parte dei cibi, come pane e pancetta, sono grigliati sulle impostazioni più alte. Per i tagli più spessi di carne, pezzi di pollo ecc si dovrebbe usare il grill ventilato del forno principale. Vedere a pagina 31.

Tempi di cottura consigliati
(girare il cibo a metà tempo di cottura):

Cibo	Posizione grill	Tempo di cottura
Bacon	Posizione 7	4 – 6 minuti
Pane da toaste o muffins	Posizione 7	4 – 6 minuti
Crème brulèe	Posizione 7	3 – 5 minuti
Crumpets	Posizione 7	4 – 6 minuti

FORNO

Uso del forno a gas

Forno a gas:
Tutte le cucine con forno a gas sono dotate di termostato con sicurezza per la regolazione della temperatura di cottura. Facendo ruotare la manopola in senso antiorario in modo che indice e temperatura scelta corrispondano, si imposta la temperatura del forno. Il forno a gas può essere abbinato al grill a gas oppure al grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle specifiche pagine.

Forno a gas ventilato:
Inoltre esiste anche la possibilità di utilizzare il forno a gas ventilato, azionando la ventola forno tramite l'apposito interruttore posto sul pannello comandi. La circolazione dell'aria calda assicura una corretta ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata, è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema di cottura a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.
Con l'utilizzo del forno a gas ventilato le temperature di cottura sono leggermente inferiori di circa 10-15°C rispetto all'utilizzo del forno a gas tradizionale. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.
Il forno può essere utilizzato anche in modo tradizionale (non attivando la ventola), per alimenti che richiedono calore dal fondo, ad esempio pizza.

AVVERTENZA: Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

L'accensione del bruciatore forno può essere effettuata in diversi modi:
- Accensione manuale:(sempre possibile anche in mancanza di energia elettrica) :
Per effettuare l'accensione aprire la porta forno e ruotare la manopola fino a far corrispondere i 260°C della scala con l'indice(**Fig.23A-23B** per forno ibrido e **Fig.24A-24B** per il modello GEV). Contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al tubino dell'accensione visibile sul piano forno (**Fig.24C**). Quindi premere la manopola del termostato (in questo modo comincia il passaggio del gas) e tenerlo premuto, dopo l'accensione completa del bruciatore, per 10 secondi. Rilasciare la manopola e controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione.

- Accensione elettrica (solo per i modelli dotati di questo dispositivo) :
In questo caso bisogna preventivamente aprire la porta forno, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima temperatura (260°C) .Quindi premere la manopola del termostato (versioni con accensione sottomanopola). Attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione. Per le cucine non dotate di accensione sottomanopola, premere la manopola del termostato e il tasto riportante il simbolo della scintilla, attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione
Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per un tempo superiore a 15sec. Se dopo tale periodo il bruciatore non è acceso, cessare di agire su tale dispositivo ed aprire la porta del vano o attendere almeno 60sec. prima di tentare una nuova accensione.

ATTENZIONE: effettuare sempre l'accensione del forno con la porta aperta. Durante l'uso del forno lasciare aperto il coperchio della cucina per evitare surriscaldamenti.

AVVERTENZA: usando la prima volta il forno è necessario farlo funzionare per un tempo di 15-30 minuti alla temperatura di 250° circa senza cuocere nulla , al fine di espellere l'umidità e gli odori degli isolamenti interni.

Durante l'uso normale del forno, dopo aver effettuato l'accensione ed aver impostato la temperatura richiesta, attendere circa 15 minuti prima di introdurre le vivande, in modo da preriscaldare il forno.
Il forno è dotato di 4 guide a differenti altezze (**Fig. 24C**), nelle quali possono essere inserite indifferentemente le griglie o il vassoio. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita dentro il vassoio. Nella tabella sotto riportata sono indicati i tempi di cottura e la posizione del vassoio indicativi per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni al valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che intendete realizzare.
ATTENZIONE: Durante il funzionamento le parti accessibili possono diventare molto calde. I bambini devono essere tenuti a distanza.

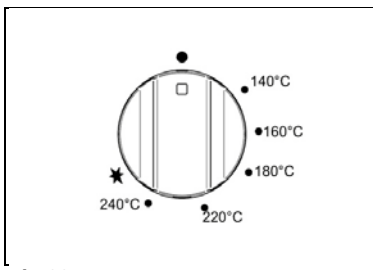


Fig 23A

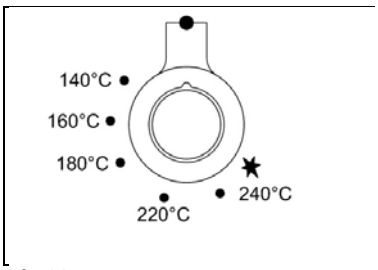


Fig 23B

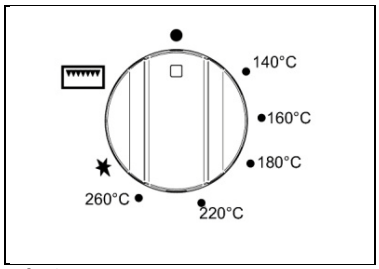


Fig 24A

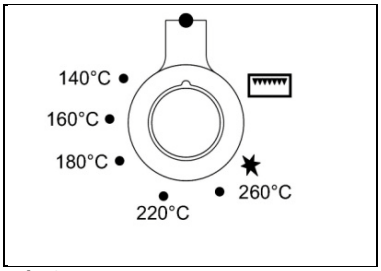


Fig 24B

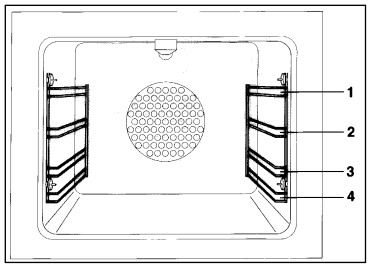


Fig 24C

TABELLA COTTURE CON FORNO A GAS

(Le temperature tra parentesi si riferiscono all'utilizzo del forno a gas ventilato)

	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	220 (210)	4	60-70
ARROSTO DI MANZO	250 (240)	4	50-60
ARROSTO DI BUE	240 (230)	4	60-70
ARROSTO DI VITELLO	220 (210)	4	60-70
ARROSTO DI AGNELLO	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
LEPRE ARROSTO	235 (225)	4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	220 (210)	4	50-60
TACCHINO ARROSTO	235 (225)	4	50-60
OCA ARROSTO	225 (215)	4	60-70
ANITRA ARROSTO	235 (225)	4	45-60
POLLO ARROSTO	235 (225)	4	40-45
PESCE	200-225 (190-215)	3	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	220 (210)	3	35-40
TORTA MARGHERITA	190 (180)	3	50-55
BRIOCHES	175 (165)	3	25-30
PAN DI SPAGNA	235 (225)	3	20
CIAMBELLE	190 (180)	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	220 (210)	3	20
SCHIACCIATA D' UVA	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCOTTI DI SAVOIA	190 (180)	3	15
FRITTELLE DI MELE	220 (210)	3	20
BUDINO DI SAVOIARDI	220 (210)	3	20-30
TOAST	250 (240)	4	5
PANE	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

Uso del commutatore 2 + 0 (solo per cucine con forno gas e grill elettrico)

– il simbolo indica che la ventola e la luce del forno sono stati accesi (**Fig.25A-25B**).

– il simbolo indica che solo la luce del forno è stata accesa

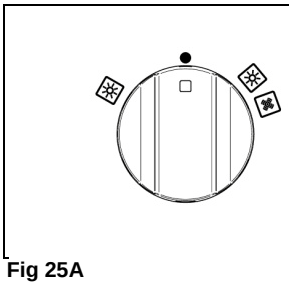


Fig 25A

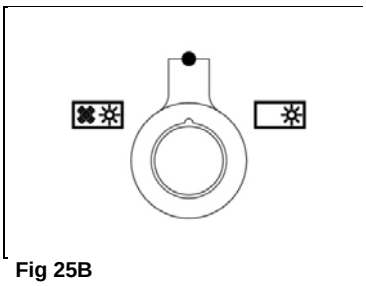


Fig 25B

Uso del termostato elettrico

La temperatura massima del forno può variare in funzione delle tolleranze dei vari materiali e delle condizioni di installazione tra 220-250 ° C.
Il termostato in dotazione ai relativi modelli ha la funzione di mantenere costante la temperatura interna del forno ad una temperatura prefissata compresa tra 50°C e

250°C (Fig.26A-25B e Fig.26C solo versione pro T) o tra 50°C e T max°C (Fig.26D-26E solo per versione con forno Dual Energy).
Ruotare in senso orario la manopola e allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10°C quella impostata , e si accenderà quando scenderà di 10°C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0 , il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.

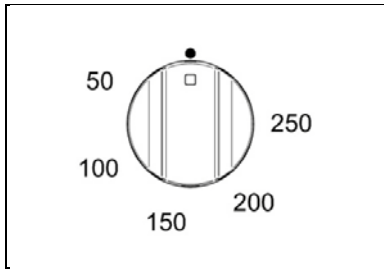


Fig 26A

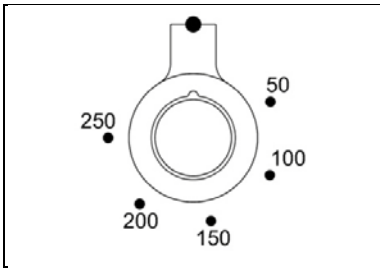


Fig 26B

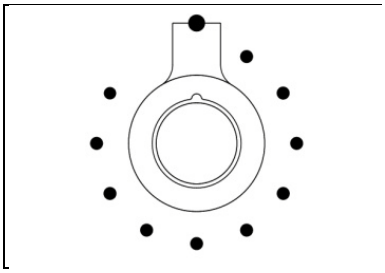


Fig 26C

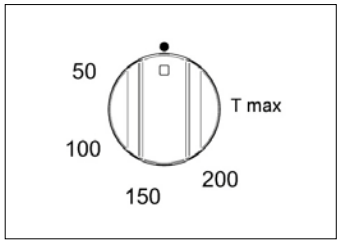


Fig 26D

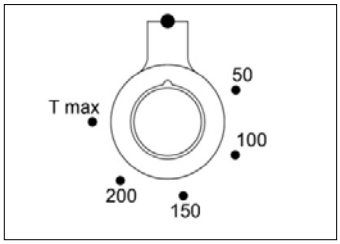


Fig 26E

Uso del commutatore 5 + 0 (solo per cucine con forno ibrido(HYB))

Il commutatore 5+0 utilizzato nei modelli con forno Ibrido / Dual Energy, può essere abbinato o al termostato a gas o al termostato elettrico.
Con l'abbinamento al termostato elettrico, serve per comandare, parallelamente al termostato elettrico, il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinate in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 5+0 che la manopola del termostato; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti. Il forno elettrico è scaldato da 2 resistenze: una superiore e una circolare; ruotando la manopola del commutatore (**Fig.26F-26G**) si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle cinque modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.
Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 5 differenti posizioni fisse corrispondenti a 5 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo segnala l'inserzione delle lampade forno;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza circolare da 3000W e del motoventilatore;

- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza grill da 2500W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 2500W;
- il simbolo segnala l'inserzione del solo motoventilatore.

Posizionando la manopola su una di queste 5 posizioni , la lampada forno è sempre accesa , segnalando così la presenza di tensione nel forno.

Con l'abbinamento del commutatore 5+0 al termostato a gas, le resistenze si disinseriscono; funzionano solo luci forno e tangenziale. E' possibile utilizzare la ventola forno selezionando sul commutatore 5+0 una delle seguenti funzioni:

Per il funzionamento del forno gas nelle cucine Ibride/Dual energy, vedere paragrafo utilizzo forno a gas.
Una volta finito di utilizzare il forno a gas, spegnere il tutto riposizionando manopola termostato gas e manopola commutatore 5+0 in posizione di 0(zero).

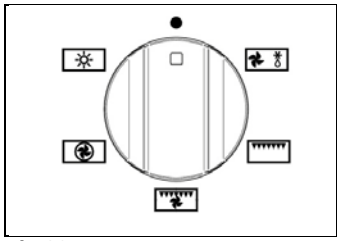


Fig 26F

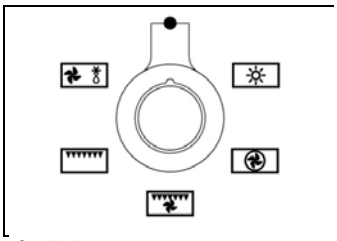


Fig 26G

Uso del del forno elettrico

Prima di utilizzare il forno per la prima volta:

- Rimuovere la confezione e gli accessori all'interno del forno.
- Riscaldare il forno a 200 ° C per ½ ora per bruciare i residui di fabbricazione.
- Il programmatore automatico deve essere impostato in modalità manuale per la cottura normale.
- Il forno non funziona quando è impostato in modalità automatica. Vedere a pagina 26.

Per usare i forni:

1 Ruotare la manopola funzioni (**Fig.27A-27B** and **Fig.28A-28B**) in senso orario per selezionare la funzione che si desidera utilizzare.
La luce arancione si accende, indicando che l'elemento è acceso.
2 Ruotare la manopola della temperatura (**Fig.29A-29B** e **Fig.30** solo per modello PRO T o **Fig.29C-29D** solo per il forno Duel Energy) in senso orario per selezionare la temperatura desiderata. La luce arancione si spegne una volta che il forno ha raggiunto la temperatura scelta ed è pronto per l'uso. E' normale che questa luce si spenga e si accenda durante la cottura così che gli elementi mantengano costante la temperatura (Il funzionamento del forno è indicato dal display del programmatore solo per la versione PRO T).
3 Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni e la manopola della temperatura in senso antiorario fino a tornare a •.

Il vapore può essere generato quando si cucina. Per precauzione, aprire sempre la porta in due tempi. Innanzitutto, aprire parzialmente la porta di 100 mm per alcuni secondi per permettere al vapore di fuoriuscire, quindi aprire completamente la porta. Tenere il viso e la testa fuori dalla porta quando si apre.
Mai posizionare fogli di stagnola sulla base del forno poichè questo può causare surriscaldamento e danneggiamento dello smalto. Mai cuocere sulla base del forno. Collocare sempre piatti e vassoi sulla griglia forno. Non lasciare il vassoio con griglia o altri piatti sul fondo del forno, potrebbero causare danni al forno stesso.

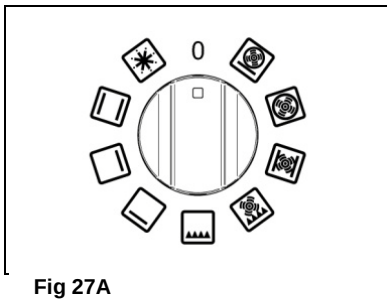


Fig 27A

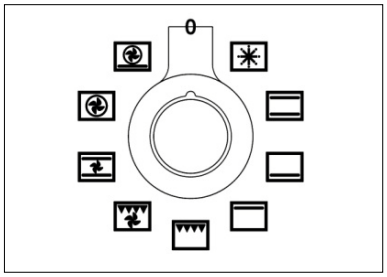


Fig 27B

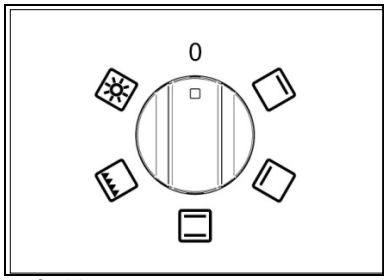


Fig 28A

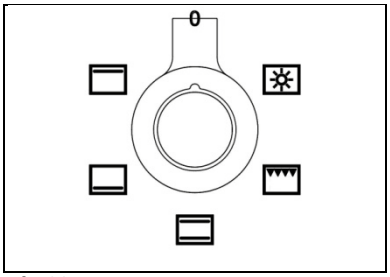


Fig 28B

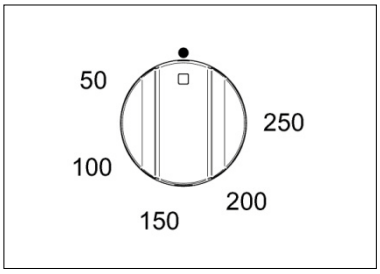


Fig 29A

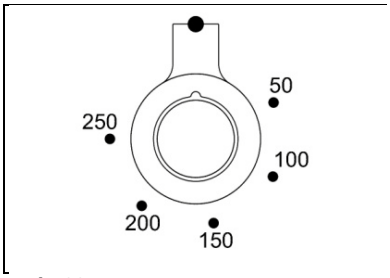


Fig 29B

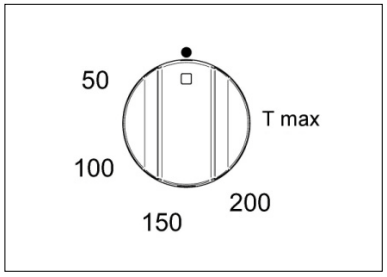


Fig 29C

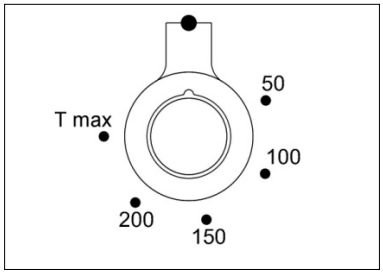


Fig 29D

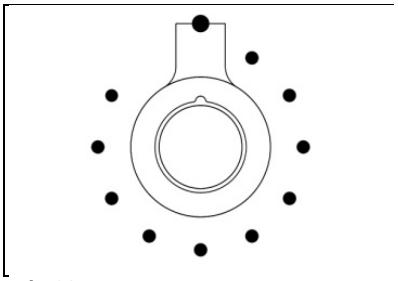


Fig 30

Preriscaldamento del forno:

'Quickstart' fornisce il modo più efficiente e veloce per preriscaldare il forno principale (forno di sinistra). Questa funzione assicura inoltre di scaldare il forno in maniera uniforme. Utilizzare 'Quickstart' come segue (✳):

1 Selezionare 'Quickstart' (utilizzando il selettore funzioni forno) e la temperatura di cottura desiderata (utilizzando il selettore di temperatura). Lasciare che la luce arancione del termostato si accenda e si spenga più volte. Questo permetterà alla temperatura di stabilizzarsi prima di introdurre il cibo (Il funzionamento del forno è indicato dal display del programmatore solo per la versione T PRO).

2 Selezionare la funzione di cottura e inserire il cibo nel forno.

3 Durante la preparazione di cibi sensibili al calore come torte o meringhe usare la funzione 'True Fan ', lasciare che la luce arancione si riaccenda più volte per consentire all'elemento superiore di raffreddarsi leggermente.

'Quickstart' non è adatto per un uso come funzione di cottura Si tratta di un sistema rapido di preriscaldamento.

Funzioni forno

Quando si utilizza una delle funzioni del forno multifunzione (eccetto grigliata e sbrinamento) è sempre consigliabile che si pre-riscaldi il forno con la funzione di 'Quickstart', prima di passare alla funzione di cottura desiderata.

Quando si utilizza la funzione forno 'True Fan ' o 'Fan Assisted ', si consiglia di ridurre la temperatura del forno di 20° C se si sta seguendo una ricetta scritta per un forno convenzionale. Controllare il cibo spesso attraverso le ultime fasi di cottura fino a quando non si ha preso dimestichezza con i tempi e temperature di cottura con questa funzione.

I forni hanno una gamma di funzioni di cottura che forniscono diverse zone di calore. La funzione di 'True Fan', per esempio, è più adatta per torte e dolci. La funzione 'Fan Assisted' dà più doratura quindi è più adatta per arrostire carni e verdure o prodotti di patate congelate.

Esempio:
È importante, mentre si sta cucinando della carne, lasciare abbastanza spazio intorno ai lati e alla parte superiore del forno per fare circolare l'aria calda. Assicurarsi che la pellicola che avvolge il cibo non sia a contatto con i lati o sopra al forno. In un forno di 60 cm si può cucinare carne con un peso fino agli 11 kg. In un forno di 40 cm si può cucinare carne con un peso fino a 9 kg.

La luce forno funziona con la selezione di ogni funzione del forno.

Simbolo	Funzione	Tipo forno	Elementi utilizzati	Cosa usare per
	Quickstar (preriscaldamento)	60cm e 90cm	Resistenza superiore e ventola	Si raccomanda di preriscaldare sempre il forno prima dell'uso, qualunque sia la temperatura di cottura. L'avvio rapido non è adatto per la cottura - una volta che il forno ha raggiunto la temperatura, passare a una delle funzioni del forno qui sotto.
	Defrost (scongelamento)	60cm e 90cm	Nessuno	Posizionare piccoli oggetti ghiacciati su una teglia da forno nel ripiano più basso, e impostare il selettore della temperatura a 0°C. Non usare mai il calore per scongelare poichè potrebbe rappresentare un rischio per la salute. Cibi più grandi come articolazioni, o un intero pollo o tacchino, dovrebbero essere scongelati in frigorifero.
	Forno convenzionale	Tutti I forni	Resistenza superiore e inferiore	Ideale per arrostire e per cucinare elementi quali pane o torte ricche di frutta su un singolo ripiano.
	Elemento inferiore	Tutti I forni	Resistenza inferiore	Utilizzare a basse temperature per cottura lenta in casseruola, crema pasticcera o per riscaldare piatti. Utilizzare ad alte temperature per la cottura di torte di pasticceria dolci e salate.
	Elemento superiore	Tutti I forni	Resistenza superiore	Utilizzare per rosolare e riscaldare piatti come lasagne o la moussaka.
	Conventional Grill (Grill Convenzionale)	Tutti I forni	Grill	Ideale per crumpets, muffin e rarebit gallese. Utilizzare la funzione Grill per meno di 15 minuti. Per i cibi che necessitano di un tempo maggiore usare la funzione 'Fun Assisted Grill'.
	Rotisserie (girarrosto)	30cm e 40cm (solo PRO T)	Grill	Il motore girarrosto fa ruotare il cibo sotto il grill per succulente risultati. Adatto per pollame, selvaggina, arrosti e carne di maiale o agnello.
	Fan assisted grill (ventola grill in funzione)	60cm e 90cm	Grill e ventola	La ventola fa circolare l'aria calda intorno al cibo aiutandolo a cuocere fino in fondo. Ideale per la cottura di carne, come salsicce e porzioni di pollo. Quando si cucinano alimenti ad alto contenuto di acqua come pancetta e costolette, questa funzione aiuta a ridurre la formazione di condensa. (Consigliato: Porta chiusa 200° C, 2° livello dall'alto, girare i cibi a metà cottura.
	Fan assisted oven (ventola forno in funzione)	60cm e 90cm	Resistenza superiore e Inferior e ventola	La ventola fa circolare l'aria calda intorno al forno per la cottura uniforme di grandi quantità di cibo. Utilizzare per arrostire le verdure, carne e pollame, o pesce al forno. Questa funzione è la migliore per cuocere prodotti di patate surgelati e impanati / pollo o pesce pastellati.
	True fan oven (funzione cottura ventilata)	60cm e 90cm	Resistenza circolare e ventola	Questa funzione è adatta per la maggior parte delle ricette, ed è un modo efficiente per cucinare. La temperatura viene mantenuta uniforme in tutto il forno ed è particolarmente adatta per la cottura su più ripiani o per cucinare in quantità.
	Pizza	60cm e 90cm	Resistenza circolare e inferiore e ventola	Utilizzare per cucinare pizza, pasta o focacce per ottenere una perfetta cottura della base.

Uso del grill
Il 'grill pan' è composto da un vassoio smaltato e da una griglia che ha la funzione di sottopentola. Posizionare il cibo sul sottopentola. Per rallentare la cottura o per ridurre la temperatura inserire il vassoio nel ripiano inferiore. Per la rimozione del vassoio caldo è stata fornita una maniglia estrazione 'grill pan'.

Entrambe le funzioni 'Fan Assisted Grill' e 'Conventional Grill' sono progettate per essere utilizzate con la porta chiusa. Questo assicura un efficiente preriscaldamento e anche una cottura uniforme.

Quando si cucina, preriscaldare sempre la resistenza grill per 5 minuti prima di introdurre gli alimenti (si consiglia 200°C per il preriscaldamento). Si raccomanda di rimuovere sempre il 'grill pan' dal forno quando non è in uso, il flusso di aria attorno al forno potrebbe essere compromesso. La griglia deve essere usato con la porta chiusa. Utilizzare la funzione 'Fan Assisted Grill' quando si cucina spessi pezzi di carne ad alto contenuto di acqua per ridurre così la formazione di condensa.

Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia il 'grill pan' e si gira il cibo. Non rivestite il vassoio griglia con un foglio di alluminio, questo può causare danni al rivestimento di smalto e agli elementi del grill. Al termine della cottura rimuovere la vaschetta e la griglia per la pulizia. Se sono stati preparati cibi ad alto contenuto di grassi, lasciare il grill acceso alla massima temperatura per 5 minuti per pulire la resistenza grill.

Grill Pan

Il 'grill pan' deve essere rimosso dal forno quando non è utilizzato. Se lasciato nel forno potrebbe bloccare il flusso di aria calda. Ciò può causare punti caldi e potrebbe danneggiare il 'grill pan' e l'interno del forno. Quando si utilizzano i forni da 60 centimetri e da 90 centimetri il 'grill pan' può essere utilizzato nei primi due livelli dall'alto per le grigliate, o negli ultimi due livelli dal basso per gli arrosti. Quando si utilizza il 'grill pan' per arrostire, dovrebbe essere utilizzata la funzione 'True Fan'.
Quando si utilizzano i forni da 30 centimetri o 40 centimetri il 'grill pan' deve essere utilizzato solo in combinazione con la griglia (nelle due livelli dall'alto) o lontano dal girarrosto (nel livello inferiore).

Ventola grill in funzione

Cibo	Impostazione grill	Tempo di cottura
Pollo	200°C	30 minuti
Burgers	200°C	18 minuti
Filetti di pesce	200°C	10-15 minuti
Costolette d'agello	200°C	15 minuti
Bistecche	200°C	15 minuti
Costolette di maiale	200°C	25 minuti

Questi tempi sono puramente indicativi e dipendono dalla dimensione e dal taglio del cibo.
Assicurarsi che i cibi vengano cotti bene prima di servirli (maiale, pesce e pollo in particolare).

Uso del grill o della funzione ventola grill

Per grigliare uniformemente è importante preriscaldare la griglia prima di introdurre il cibo. Questo assicurerà una buona tenuta e doratura uniforme del cibo. Si raccomanda di tenere la porta forno chiusa per la sicurezza e l'efficienza quando si utilizza questa funzione. Il comparto vano grill può essere utilizzato con la porta aperta, se si preferisce, per periodi brevi di grigliatura (ad esempio fino a 15 minuti).

Non utilizzare fogli di alluminio nella cavità forno o sul 'grill pan'. Ciò potrebbe causare surriscaldamento, deformazione e rottura delle superfici smaltate.

Uso del girarrosto (forno secondario Modello TOP)

Attenzione: Il peso massimo per il girarrosto è di 3,5 kg.

1 Posizionare il 'grill pan' sul ripiano inferiore per catturare eventuali gocce.

2 Preriscaldare il forno. Si raccomanda di usare un temperatura di 220^0 C.

3 Mettere una delle forcelle sullo spiedo e stringere la vite.

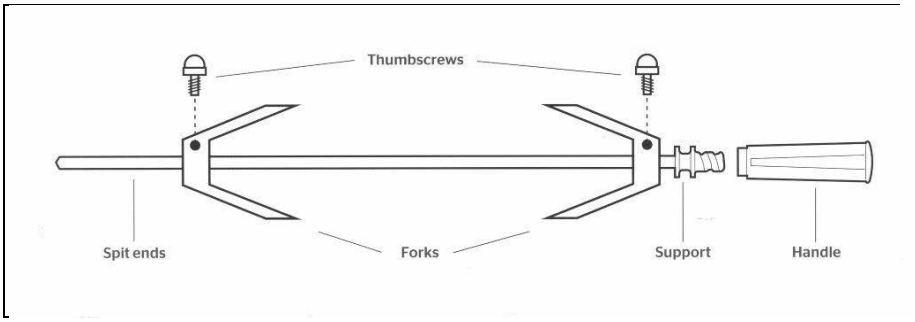
4 Posizionare il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 2 (Fig.23). Inserire la pietanza sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta dello spiedo nell'alberino che sporge nel posteriore del forno.

5 Appoggiare anteriormente lo spiedo nell'alloggiamento del porta spiedo

8 Selezionare sul termostato la funzione grill elettrico e premere il tasto che fa partire il girarrosto ( ).

AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.

Come guida, la maggior parte delle carni richiederà circa 15 minuti per 450gr a 220°C. Verificare sempre che il cibo sia ben cotto prima di servirlo.



Funzionamento della luce del forno nei forni da 60cm e da 90cm

Ruotare la manopola di controllo del selettore funzione per accendere la luce. La luce rimane accesa mentre il forno è in funzione. Nei forni da 30 centimetri e da 40 centimetri, ruotare il controllo delle funzioni sull'icona luce. La luce resterà accesa anche dopo che una funzione di cottura è stata selezionata.

Tangenziale

Il forno è dotato di una ventola di raffreddamento controllata da un termostato e progettata per prevenire che il pannello di controllo e le manopole si possano surriscaldare.
La ventola funziona quando si raggiunge una certa temperatura e si spegne quando la temperatura diminuisce.

USO DEL PROGRAMMATORE AUTOMATICO (solo modello PRO T)

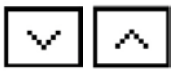
Il programmatore con comandi touch controlla e consente di programmare il ciclo di cottura con i seguenti strumenti di cottura:

- partenza ritardata (delay)
- spegnimento automatico (cooking time)
- impostazione della sonda carne (probe)
- orologio e contaminuti (time)

Legenda icone

Rimuove la selezione o lascia il menu

Conferma selezione


Scorre destra/sinistra e su/giù (tenendo premuto si aumenta la velocità di selezione)

Impostazione menù

Impostazione sistema

Orologio

Partenza ritardata

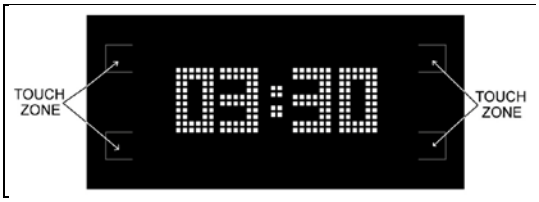
Durata cottura

Sonda carne

Indicatore del livello di temperatura

Schermata iniziale

- Premendo qualunque zona touch della schermata iniziale si passa al menu orologio / impostazioni.
- In questa schermata la manopola della temperatura non è attiva.
- Muovendo la manopola delle funzioni si passa direttamente alla schermata di selezione funzioni cottura e verrà mostrata sul display l'icona della funzione scelta.



Orologio/impostazione sistema

Selezionando l'icona set up si passa alla schermata di impostazione sistema con la quale si può impostare l'orario (12 o 24h), la tipologia dei gradi di cottura (metrico °C o imperiale con °F) e l'intensità del buzzer.

Impostazioni

Utilizzare ⌄ ⌃ per scegliere una delle tre funzioni e confermare con ✓.

Impostare i valori desiderati con ⌄ ⌃ e confermare con ✓.

Per uscire dal menù ✕.

Orologio

Questa è una funzione di semplice contaminuti: il timer può essere utilizzato indipendentemente dalla cottura e non si spegne il forno al termine del tempo impostato. Per spegnere automaticamente il forno, selezionare COTTURA (vedi sotto).

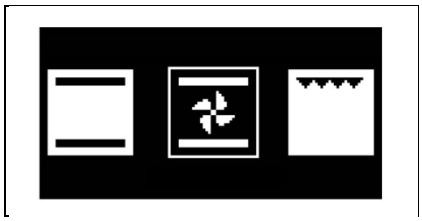
Per selezionare l'orario usare ⌄ ⌃ e confermare con ✓.

Per lasciare il menu ✕.

Selezione funzioni cottura

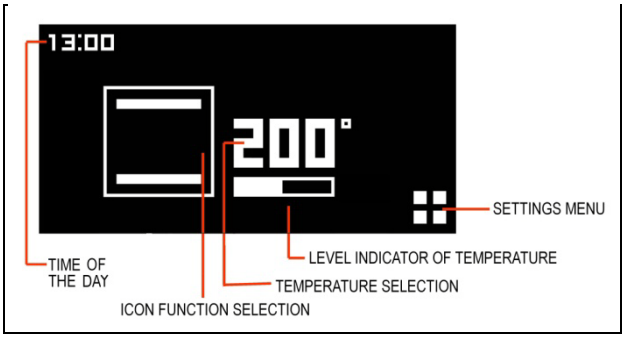
Ruotando la manopola delle funzioni, sul display apparirà la relativa icona della funzione desiderata.
Con questa impostazione i comandi touch sono disattivati.

N.B. la manopola funzioni ha la priorità e rivisualizza la scelta della funzione.



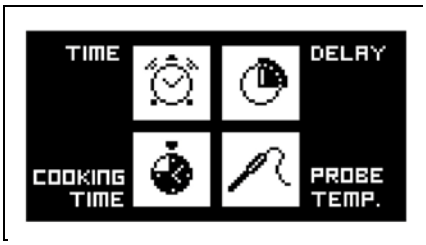
Per passare al menu strumenti di cottura scegliere la temperatura desiderata girando la manopola termostato, dopo un timeout fisso di circa 3/4 secondi verrà confermato il valore selezionato e sul display apparirà la schermata di stato.

Schermata di stato



Menu degli strumenti di cottura

Se non verrà selezionato nessuno strumento di cottura dopo 3/5 secondi di inattività la schermata torna a quella iniziale o a quella di stato nel caso in cui il forno sia in funzione.



Contaminuti

Premere la zona touch (settings menu) per entrare nel menu degli strumenti di cottura e selezionare la funzione di contaminuti toccando la corrispondente zona touch.

Per selezionare la semplice funzione di contaminuti usare e confermare con .

Per lasciare il menù senza attivare il timer .

Partenza ritardata

Premere la zona touch (settings menu) per entrare nel menu degli strumenti di cottura e selezionare la funzione di partenza ritardata toccando la corrispondente zona touch.

Impostare la partenza ritardata con e confermare con .
Il forno si accenderà una volta raggiunto l'orario impostato e verrà confermato con un tono ripetuto.
Per lasciare il menu .

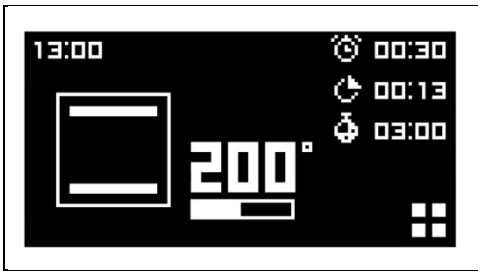
Dopo 3/5 secondi di inattività la schermata torna a quella di stato.

Durata cottura

Premere la zona touch (settings menu) per entrare nel menu degli strumenti di cottura e selezionare la funzione di durata cottura toccando la corrispondente zona touch.

Per impostare la durata cottura premere e confermare con .
Sul display apparirà il tempo rimanente di cottura con un count down.
Il forno si spegnerà una volta raggiunti i minuti impostati e verrà confermato con un tono ripetuto.
Per lasciare il menu .

Dopo 3/5 secondi di inattività la schermata torna a quella di stato.



Sonda carne

Premere la zona touch (settings menu) per entrare nel menu degli strumenti di cottura e selezionare la funzione di sonda carne toccando la corrispondente zona touch.

Per impostare la sonda carne premere e confermare con .
Sul display apparirà la temperatura selezionata e quella reale raggiunta dalla sonda.
Il forno si spegnerà una volta raggiunta la temperatura impostata e verrà confermato con un tono ripetuto.
Per lasciare il menu .

Dopo 3/5 secondi di inattività la schermata torna a quella di stato.

La sonda funziona misurando la temperatura all'interno di un pezzo di carne. Non ci sono da impostare tempi di cottura, ciò dipende da quanto tempo ci vuole alla temperatura interna della carne per raggiungere la temperatura impostata. Questo può variare a seconda del peso e del tipo di carne. Per questo motivo non è raccomandato che la sonda sia utilizzata con il timer automatico.

Il forno si spegnerà una volta che la temperatura interna della carne abbia raggiunto la temperatura impostata che si vede sul lato destro del display.

I cibi adatti da utilizzare con la sonda sono grossi pezzi di carne disossata o articolazioni che sono state disossate e farcite es. fesa di manzo, filetto di maiale, cosciotto di agnello / maiale.

È importante che:
- la carne sia il più possibile vicino alla temperatura ambiente.
- la sonda venga inserita nel centro del giunto di carne per dare risultati accurati.
Si può considerare cotto una volta che nel centro del pezzo di carne si è raggiunta la temperatura selezionata sul display.

Se la sonda non è inserita al centro della carne, la temperatura di cottura desiderata non può essere raggiunta.

Per l'uso:
1 Rimuovere il cappuccio della sonda sul lato sinistro del forno e inserire l'estremità metallica corta della sonda.

2 Poi posizionare la carne nella teglia al 2° livello della griglia dalla base del forno e inserire l'estremità lunga della sonda nella parte più spessa della carne verso il centro. Assicurarsi che il cavo di gomma della sonda non rimanga intrappolato nella porta o tocchi la griglia in quanto ciò potrebbe influenzare il risultato. Il cavo và appoggiato sul piatto e non lasciato penzolare.

3 Quando entrambe le temperature sul display raggiungono la temperatura impostata, il forno si spegne.

Di seguito è riportata una tabella da utilizzare come guida. La carne cotta in questo modo non deve superare i 2,5 kg di peso e dovrebbe essere lasciata a temperatura ambiente per due ore prima della cottura. La sonda è meglio utilizzata con carni rosse e di maiale, come suggerito dalla guida delle temperature sotto riportata. Non è consigliabile cucinare il pollame con la sonda.

Taglio di carne	Risultato preferito	Temperatura suggerita
Fesa di manzo	Media al sangue	63°C
Fesa di manzo	Media	70°C
Cosciotto di agnello disossato	Medio rosa	69°C
Prosciutto disossato	cotto	85°C temp minima

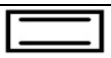
La carne non ha bisogno di riposare prima del taglio se viene cucinata ad una temperatura relativamente bassa.

Importante
NON LASCIARE LA SONDA NEL FORNO QUANDO NON VIENE USATA.

Reset
Per resettare gli strumenti di cottura partenza ritardata/durata cottura e sonda carne riportare entrambe le manopole sulla posizione di zero "0":

GUIDA ALLA REGOLAZIONE DELLE TEMPERATURE DEL FORNO

Selezionare la temperatura di cottura corretta
Il centro di ogni numero dovrebbe essere allineato con l'icona del puntino. Quando si utilizza la funzione 'cottura ventilata 'o la funzione 'Pizza', selezionare una temperatura di 20°C inferiore a quella che indicata la vostra ricetta. Molte ricette sono state infatti scritte per la cottura tradizionale, ma, recentemente, alcune riviste, confezioni per alimenti e libri di cucina hanno iniziato ad aggiungere alla temperatura desiderata quella del forno ventilato, di solito tra parentesi. Le griglie laterali hanno 4 posizioni - 1 è la più bassa e 4 è la più alta ed è vicino alla griglia.
Se si vuol cucinare un solo piatto utilizzare il ripiano 2, se invece si vuol cuocere più di una pietanza a seconda dell'altezza del vassoio o del volume del cibo si suggerisce di usare le posizioni della griglia 1 e 3.

TEBELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE 

	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	220	3/4	60-70
ARROSTO DI MANZO	250	3/4	50-60
ARROSTO DI BUE	240	3/4	60-70
ARROSTO DI VITELLO	220	3/4	60-70
ARROSTO DI AGNELLO	220	3	45-55
ROAST BEEF	230	3/4	55-65
LEPRE ARROSTO	235	3/4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	220	3	50-60
TACCHINO ARROSTO	235	3	50-60
OCA ARROSTO	225	3	60-70
ANITRA ARROSTO	235	3/4	45-60
POLLO ARROSTO	235	3/4	40-45
PESCE	200-225	2	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	220	2	35-40
TORTA MARGHERITA	190	2	50-55
BRIOCHES	175	2	25-30
PAN DI SPAGNA	235	2	20
CIAMBELLE	190	2	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	220	2	20
SCHIACCIATA D' UVA	220	2	15-20
STRUDEL	180	2	15-20
BISCOTTI DI SAVOIA	190	2	15
FRITTELLE DI MELE	220	2	20
BUDINO DI SAVOIARDI	220	2	20-30
TOAST	250	3	5
PANE	220	3	30
PIZZA	220	2	20

TEBELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO VENTILATO

	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	210	3/4	60-70
ARROSTO DI MANZO	240	3/4	50-60
ARROSTO DI BUE	230	3/4	60-70
ARROSTO DI VITELLO	210	3/4	60-70
ARROSTO DI AGNELLO	210	3	45-55
ROAST BEEF	230	3/4	55-65
LEPRE ARROSTO	225	3/4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	210	3	50-60
TACCHINO ARROSTO	225	3	50-60
OCA ARROSTO	215	3	60-70
ANITRA ARROSTO	225	3/4	45-60
POLLO ARROSTO	225	3/4	40-45
PESCE	190-215	2	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	210	2	35-40
TORTA MARGHERITA	180	2	50-55
BRIOCHES	165	2	25-30
PAN DI SPAGNA	225	2	20
CIAMBELLE	180	2	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	21	2	20
SCHIACCIATA D' UVA	210	2	15-20
STRUDEL	170	2	15-20
BISCOTTI DI SAVOIA	180	2	15
FRITTELLE DI MELE	210	2	20
BUDINO DI SAVOIARDI	210	2	20-30
TOAST	240	3	5
PANE	210	3	30
PIZZA	210	2	20

Durante la cottura di una torta ricca di frutta, avvolgere sempre 2 strati di carta forno intorno ai lati e verificare ogni ora. Un pezzo di carta forno potrebbe essere messo anche sopra la griglia. Verificare sempre che i cibi siano ben cotti anche all'interno prima di servirli, in particolare carne di maiale, pollame e pesce. *

UTILIZZO DEL TERMOMETRO (Fig.31)

La cucina è attrezzata per misurare la temperatura nel centro del forno.
Questo vi permette di scegliere e regolare la temperatura di cottura in molto accuratamente.

Forno Elettrico Quando il forno è acceso, la luce arancione indica che gli elementi riscaldanti sono attivi.

La lancetta del termometro inizierà a muoversi segnalando la temperatura.
La luce arancione si spegnerà al raggiungimento della temperatura impostata e si riaccenderà all'abbassarsi della temperatura , indicando che gli elementi riscaldanti sono in funzione per mantenere la temperatura impostata.

La luce potrebbe spegnersi qualche minuto prima che il termometro indichi la raggiunta temperatura .Questo è normale, ed è causato dal necessario tempo di distribuzione del caldo all'interno del forno.

Il calore è ottimamente distribuito all'interno del forno , quando la lancetta del Termometro resta ferma. In caso la temperatura cambi (aumenti o diminuisca), la lancetta del termometro seguirà la variazione segnalandola.

Quando il forno viene spento, la temperatura calerà lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Nota : la temperature sulla manopola è indicativa. La temperatura esatta è quella indicata dal termometro.

Forno a Gas Quando il forno viene acceso, il bruciatore inizierà a lavorare al massimo e la lancetta del termometro seguirà la variazione di temperatura.

La fiamma del bruciatore potrebbe abbassarsi prima del raggiungimento della temperatura impostata , questo per permettere la distribuzione omogenea del calore all'interno del forno.

Il calore è ottimamente distribuito all'interno del forno , quando la lancetta del Termometro resta ferma.

Quando il forno viene spento, la temperatura calerà lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Nota : la temperature sulla manopola è indicativa. La temperatura esatta è quella indicata dal termometro.

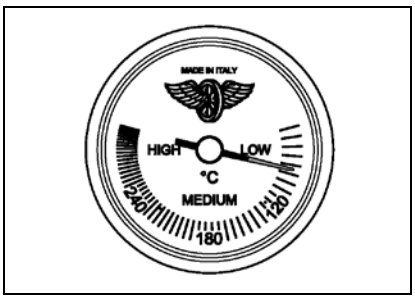


Fig 31

Pulizia della cucina

Un'errata lettura della temperature può essere causata da residui di cibo rimasti sul termostato ,sul cielo del forno o sulla sonda del termostato .La pulizia dovrebbe essere eseguita con regolarità e cura.
Disconnettere sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire la pulizia. Evitare il deposito di sostanze grasse e/o oleose all'interno del forno, specialmente sulla base e sulle griglie perché questo potrebbe essere causa di macchie permanenti , oltre a poter prendere fuoco.

Pulizia del piano di lavoro

Piano di lavoro in acciaio

Non utilizzare nessun abrasivo sul piano di lavoro in acciaio

- Lavare con acqua calda e detersivo da piatti ed asciugare con panno morbido in microfibra.
- L'adattatore và pulito con prodotto specifico per acciaio non abrasivo.
- Sfregare sempre nella stessa direzione della grana dell'acciaio ,risciacquare e asciugare bene

Griglie

- Le griglie e i coperchi dei bruciatori sono fatti in ghisa e protetti da uno speciale smalto resistente agli acidi e non vanno messi in lavastoviglie.
- Lasciare raffreddare completamente prima di lavarli.
- Lavare con acqua calda e detersivo da piatti usando un panno morbido.
- In caso di sporco ostinato, utilizzare una crema detergente con una paglietta in nylon. Risciacquare e asciugare bene.
- Quando si rimettono le griglie sul piano di lavoro, sistemare la parte più larga dalla parte esterna.

Bruciatori

- Utilizzare una crema detergente ed una paglietta di nylon. Risciacquare ed asciugare bene.
- Dopo la pulizia, accertarsi che il bruciatore sia ben asciutto e sistemato correttamente nel suo alloggio.

Alloggiamento base del bruciatore

- Non lavare in lavastoviglie perché i Sali contenutivi potrebbero danneggiarli
- Evitare di immergerli nell'acqua assieme ad altri componenti metallici perché, per effetto dell'elettrolisi, potrebbero annerirsi. Lavarli con un panno morbido,acqua calda e detersivo da piatti.
- Per lo sporco resistente, pulire con crema detergente e panno morbido.
- Risciacquare e asciugare bene prima di rimetterli nei loro alloggiamenti.

Quando i bruciatori vengono riassemblati , accertarsi che le tacche dei bruciatori , siano alloggiati saldamente nella base (vedere le istruzioni di montaggio)

Assemblaggio dei bruciatori (Fig.32)

I bruciatori hanno due tacche , che si adattano alla termocoppia e alla candela di accensione (sul bruciatore dual wok queste tacche si trovano sull'anello interno) . Una volta che il bruciatore è saldamente in posizione ,il coperchietto nero dovrebbe trovarsi sopra il bruciatore .
I cappellotti devono essere in posizione corretta..

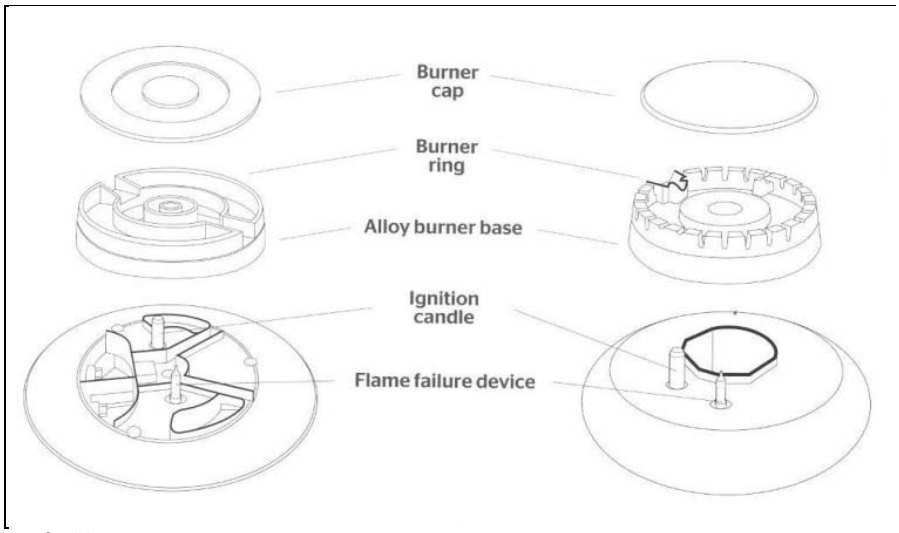


Fig 32

Chef Top

- Essendo lo Chef Top pesante ,si consiglia di pulirlo sul piano di cottura , senza spostarlo.
- Dopo la cottura , lasciare la Chef Top raffreddare fino ad intiepidirsi .
- Utilizzare una spatola per rimuovere eventuali residui di cottura .
- Eliminare il grasso nella bacinella con carta da cucina .
- Pulire tutta la superficie con acqua calda e detersivo , con una paglietta in acciaio inox . Lavorare sempre nella direzione della grana dell'acciaio .
- Alcuni cibi ad alto contenuto di sale, (come la pancetta) possono lasciare dei segni bianchi. Per toglierli, utilizzare una crema detergente adatta alle superfici in acciaio

Griglia in ghisa

- La griglia assorbe l'olio durante l'utilizzo **;** col tempo diventerà un naturale rivestimento antiaderente.
- Dopo l'utilizzo lavare subito la griglia con acqua calda ed asciugare immediatamente
- Ungere con poco olio d'oliva la griglia per proteggerne la superficie , quando non è in utilizzo.
- Evitare i detergenti aggressivi che potrebbero rimuovere il naturale rivestimento antiaderente .Non lavare in lavastoviglie..

Pulizia del piano ad induzione

Lasciare raffreddare il piano di lavoro fino allo spegnimento dll'indicatore di calore , prima d'iniziare iniziare la pulizia .Non utilizzare mai paste o polveri abrasive, né spugne metalliche. E' necessario che ogni residuo di acqua, cibo, detersivo, venga eliminato prima del riutilizzo.

- In caso di sporco leggero, utilizzare un panno morbido inumidito di acqua e detersivo, poi lucidare con un panno in microfibra.
- Per le macchie più ostinate, utilizzare un prodotto specifico ,seguendo le indicazioni d'uso del produttore.
- Per le fuoriuscite accidentali di materiali molto zuccherini (come la marmellata),o in caso di accidentale fusione di materie plastiche o metalliche, spegnere la piastra e rimuovere immediatamente lo sporco, prestando molta attenzione perche la piastra e lo sporco saranno molto caldi

Frontalino, comandi e superfici esterne

Non usare detergenti abrasivi su comandi , sul frontalino o sulle superfici aspiranti colorate perché potrebbe causare danni e scolorimenti alle icone e graffiare permanentemente le superfici

Superfici colorate :

Pulire con un panno morbido bagnato con acqua calda e detergente liquido .Asciugare con un panno in microfibra.

Acciaio inox
Per sporco ostinato, utilizzare un detergente per acciaio non abrasivo. Sfregare seguendo la grana dell'acciaio. Risciacquare e asciugare con un panno in microfibra.

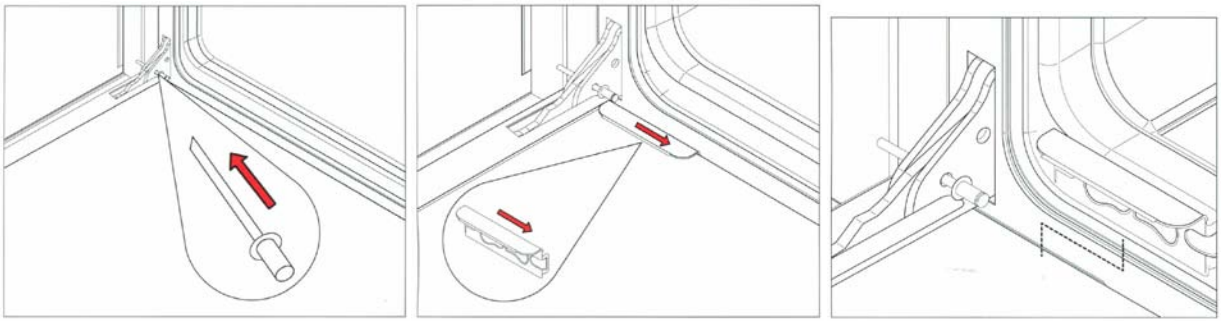
Vetro:
Pulire con un panno morbido bagnato con acqua calda e detergente liquido .Asciugare con un panno in microfibra.
Lo sporco ostinato lo si può rimuovere utilizzando un detergente in crema. Non utilizzare ai oggetti taglienti perché potrebbero graffiare il vetro.

Forno:
Lasciare sempre raffreddare il forno prima di pulirlo

Interno della porta:
Non usare mai oggetti taglienti per rimuovere le macchie in quanto ciò potrebbe graffiare la superficie . Lo smalto della porta e le superfici in vetro possono essere pulite con un panno morbido , acqua calda e detersivo . Asciugare con un panno in microfibra . Per le macchie più ostinate e per proteggere la superficie del vetro utilizzare un buon detergente specifico , seguendo le istruzioni del produttore .
Non utilizzare pulitori a vapore perché potrebbero danneggiare le parti elettroniche. Accertarsi che il forno sia freddo prima di pulirlo.

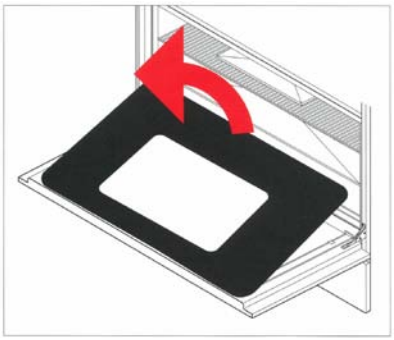
Rimozione della porta
Per consentire completo accesso all'interno del forno per una pulizia accurata , la porta del forno può essere rimossa .
- Aprire completamente la porta e inserire i perni in dotazione in ogni cerniera .
- Tenendo chiusa la porta formando un angolo di circa 30 ° , sollevare e tirare in modo che la porta si sganci . Lasciare i perni in luogo

.



Rimozione del vetro interno della porta

Per facilitare la pulizia, i vetri interni della porta sono removibili.
- Aprire la porta e fissare i perni in dotazione nella cerniera per mantenerla
- Individuare le clip di acciaio alla base della porta
- Far scorrere le clip verso il centro della porta
- Sollevare leggermente il vetro e tirarlo verso il forno .Il vetro si toglierà.
- Il vetro centrale sarà ora scoperto .E' possibile pulirlo lasciandolo in situ o toglierlo.
- Per rimuovere il vetro centrale, rimuovere le 4 viti e le staffe
- E' importante ricordare che al reinserimento del vetro centrale, deve precedere il reinserimento del gommino di spaziatura.
- Quando si reinserisce il vetro centrale, accertarsi che la parte stampata e il margine più largo, siano nella posizione più vicina al forno.
- Non è necessario rimuovere la porta per pulire i vetri.



Interno del forno

Se le pareti del vostro forno sono grigie e ruvide il forno è dotato di pannelli autopulenti.

Se le pareti sono lucide, sono smaltate.

Montaggio pannelli autopulenti

Se avete acquistato I pannelli autopulenti come dotazione, sono facili da montare.

Pannelli Autopulenti

- Rimuovere le griglie dal forno
- Rimuovere le griglie laterali (sganciarle) premendo la parte centrale del traversino inferiore
- posizionare i fori del pannello in corrispondenza dei fori della parete del forno
- Reinserire le griglie laterali

Pannello posteriore(solo forni 60cm e 90cm)

- Allineare il foro nel centro in basso del pannello al foro sotto la ventola del fondo del forno
- Avvitare tenendolo in posizione

Pulizia dei pannelli Autopulenti

Raccomandiamo di rimuovere le griglie e le guide telescopiche prima di pulire i Pannelli autopulenti, e di pulire porta e base a mano.

.

- Dopo la cottura (specialmente dopo gli arrosti) rimuovere tutti i vassoi e ripiani .
- Riscaldare il forno alla temperatura massima per 15 - 20 minuti per permettere alle macchie di catalizzare (funzione ventilato o ventilazione assistita) .
- Se il forno è molto sporco, lasciarlo raffreddare prima di togliere i residui con una spugna umida .Poi riscaldare alla massima temperatura per due ore .
- Ripetere il ciclo se le macchie non sono state rimosse
- Periodicamente, i pannelli possono essere rimossi e lavati con acqua saponata tiepida E asciugati con un panno morbido. Prima di reinserirli, pulire la facciata interna.

Facciate smaltate

Aceto, vino,caffè, latte,acqua salata e succo di frutta se lasciati a contatto con le superfici smaltate a lungo, possono causarne lo scolorimento.

Per sporco leggero, pulire con un panno morbido utilizzando acqua calda e detersivo liquido. Per sporco più tenace, utilizzare un detergente in crema con una spugna in nylon.

I prodotti specifici per la pulizia, possono essere usati, seguendo le indicazioni del produttore ed evitando il contatto con ogni parte in acciaio, cromata, colorata , parti in lega o guarnizioni ed elementi della porta.

.

. **Guide laterali, griglie,guide telescopiche**

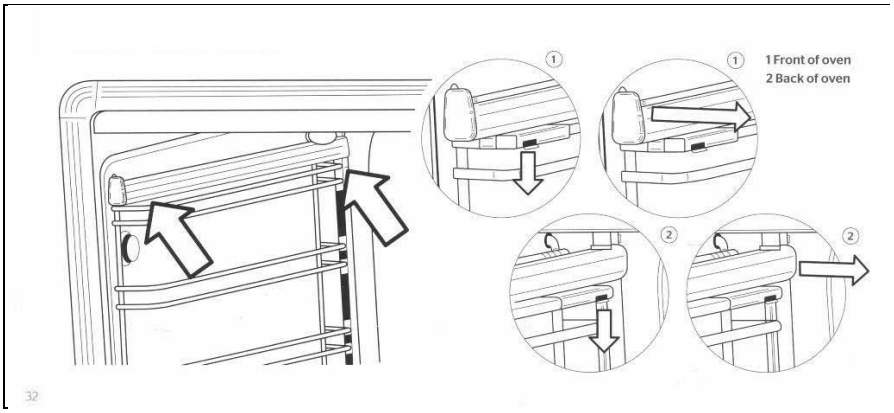
Per sporco leggero, lavare con un panno morbido ,acqua calda e detersivo da piatti.

In caso di sporco tenace, lasciare in ammollo con acqua calda e detersivo da piatti e pulire con una paglietta di nylon.

Le guide laterali e le griglie possono essere lavate in lavastoviglie.
Per le guide telescopiche è sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie poiché potrebbe rimuovere la lubrificazione delle guide.

Montaggio e smontaggio delle guide telescopiche

- Le guide telescopiche posso essere utilizzate a qualsiasi altezza del forno per griglie e vassoi .
- Individuare le due clip elastiche nella zona anteriore e posteriore della guida.
- Tirare verso il basso la clip sul lato anteriore.
- Allontanare la guida dal lato del forno, facendo attenzione a non forzare la clip.
- Ripetere i due precedenti passaggi nella parte posteriore della guida.
- Per rimontarle , tenere la guida allineata alla parte anteriore del supporto laterale e la clip in posizione .
- Ripetere con la parte posteriore,



Rimozione del rivestimento interno superiore

Il rivestimento sopra la resistenza grill può essere rimossa per pulirla.

- Sostenere con una mano la resistenza grill mentre vengono rimossi i due dadi a galletto che la sostengono .
- La resistenza grill si abbasserà , permettendo la rimozione del rivestimento superiore.
- Dopo il lavaggio e l'asciugatura , potrà essere rimontato sopra la resistenza e riavvitato con i due dadi a galletto.
- Per rimontare il rivestimento bisogna accertarsi che che alette posteriori e l'orlo anteriore siano rivolti verso il basso.
- Non utilizzare il forno senza il rivestimento superiore e prima che la resistenza grill sia stata fissata

Rimozione del cassetto

- Aprire completamente il cassetto
- Localizzare le clip grigie dietro le guidenella parte anteriore del cassetto.
- Spingere le clip per sganciare il cassetto.

Reinserimento del cassetto

- Appoggiare il cassetto sulle guide e chiuderlo
-

ACCESSORI

Kit zoccolo
Il basamento a tre lati può essere avvitato alla parte inferiore della cucina per nascondere i piedi regolabili. Lo zoccolo è alto 9.3 cm (non può essere utilizzato con piedi più alti , e non è adatto a cucine triplo forno 100x60)
Piastra (griddle)
Metà liscia e metà a coste, è l'ideale per grigliare carne, pollo e pesce. Si appoggia sulle griglie di tutte le cucine.
Pannelli autopulenti
Questi pannelli sono facilmente montabili sul fondo e sulle pareti di tutti i forni (forno da 30cm e forno da 40cm). Sono trattati con uno speciale materiale che assorbe l'unto durante la cottura .Scaldandoli alla temperatura massima periodicamente, l'unto verrà bruciato e l'interno del forno resterà pulito come nuovo.

Griglie scorrevoli telescopiche
Quando sono completamente estese, permettono di controllare facilmente piatti e vassoi senza doverli togliere dal forno .Adatte ad ogni forno ed utilizzabili sia con griglie che con vassoi. Fornito di prassi nel forno principale della cucina versione T.
Adattatore in ghisa per wok
Da appoggiare sopra le griglie del piano di cottura per l'utilizzo di wok e pentole balti.
Piedi regolabili extra alti
Piedi di acciaio regolabili per aumentare l'altezza della cucina da 94 a 99.5 cm.(non indicati per cucine triplo forno 100x60)

Risoluzione dei problemi

Il forno non funziona
- Arriva corrente alla cucina ?
- Verificare la presenza di corrente controllando se l'orologio è in funzione.
- Controllare il fusibile dell'interruttore principale.
- Il programmatore è impostato per l'utilizzo manuale ?
- Il forno principale non funzione se il programmatore è impostato per l'utilizzo in automatico (vedere pag 32)
- **I bruciatori non si accendono**
- Arriva corrente alla cucina ?
- Verificare la presenza di corrente controllando se l'orologio è in funzione.
- Controllare il fusibile dell'interruttore principale
- Le candele di accensione sono bloccate negli appositi fori ?
- Gli anelli e i cappellotti dei bruciatori, sono correttamente posizionati ?
- Verificare che le candele di accensione siano pulite e che le fessure dei bruciatori, siano asciutte e prive di detriti.
- Gli anelli dei bruciatori devono essere correttamente incastrati sui loro supporti (vedere pag.40)

I bruciatore si accende ma si spegne quando la manopola viene rilasciata
- I bruciatori sono forniti di dispositivo per l'interruzione automatica del gas . Per attivare tale dispositivo, è necessario tener premuto la manopola per 5-10 secondi, dopo l'accensione del bruciatore.
- **La candela di accensione scintilla continuamente**
- Il cappellotto del bruciatore è asciutto ?
- Interrompere l'alimentazione elettrica ed asciugare i componenti del bruciatore e la candela d'accensione.
- **Le manopole sono sempre troppo calde**

- Si cucina con la porta del forno aperta?
- Tenere chiusa la porta del forno quando non lo si stà utilizzando e mentre si griglia (la cucina triplo forno 100x60 ha il grill separato)
- Il forno può essere utilizzato a porta aperta solo per brevi periodi (15 minuti al massimo)

La manopola è allentata sul suo perno

- Potrebbe essersi sfilata la molla di ritegno .
- Contattare il nostro dipartimento di assistenza e ricambi per una consulenza

Il cibo si cuoce troppo velocemente

- Si utilizza la funzione ventilata ?
- Quando si utilizza la funzione ventilata, si deve ridurre la temperatura di circa 20° rispetto la cottura tradizionale. (Vedere le tabelle delle temperature a pag 38)
- Si utilizza la funzione quickstart ?
- La funzione quickstart si utilizza solo per il preriscaldamento del forno.Al raggiungimento della temperatura desiderata, cambiare la funzione del forno (tradizionale o ventilata) secondo le esigenze .La funzione quickstart non dovrebbe essere utilizzata per oltre 10 minuti.

La cottura non è uniforme

- Si stanno cucinando grandi porzioni di cibo o utilizzando un vassoio grande ?
- L'aria ha bisogno di circolare bene in tutto il forno .Togliere le bistecchiere non in uso e lasciare spazio tra il piatto di cottura e le quattro pareti del forno. Per la cottura di grandi porzioni, è necessario ogni tanto girare il piatto di cottura .Grandi contenitori (tortiere, vassoi ecc..) impediscono la necessaria circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Scegliere teglie che lascino uno spazio di almeno 2 centimetri tutt'attorno al forno, per permettere il passaggio dell'aria calda.

La cottura alla griglia richiede troppo tempo

- È stata selezionata la funzione corretta ?
- Accertarsi di aver selezionato la funzione grill e non la funzione resistenza cielo (vedere paginA 30)

Il forno principale impiega molto tempo per il preriscaldamento

- E' stata provata la funizione quickstart ?
- Preriscaldare il forno con la funzione quickstart fino al raggiungimento della temperatura desiderata, poi cambiare funzione secondo necessità.
- La funzione quickstart non dovrebbe essere utilizzata per oltre 10 minuti.
- Per ordinare parti di ricambio o accessori , telefonare al nostro dipartimento di assistenza e ricambi.

La ventola continua a girare anche dopo lo spegnimento del forno

- La ventola di raffreddamento può continuare a girare ad intermittenza per circa 30 minuti dopo lo spegnimento del forno.

Si forma della condensa nel forno

- È stato preriscaldato il forno ?
- È più difficile la formazione della condensa preriscaldando il forno prima dell'utilizzo.

Si genera del fumo nel forno

- È stata programmata la corretta temperatura ?
- Ricordarsi che la funzione ventilata richiede una temperatura inferiore di 20°rispetto una cottura tradizionale.
- Si sta cucinando cibo ad alto contenuto di grassi ?
- Utilizzare contenitori con bordi alti per limitare la fuoriscita di unto e spruzzi.
- Pulire, se necessario , l'interno del forno.
- Ricordarsi di rimuovere e pulire la teglia del grill dopo l'uso.
- Si utilizza raramente il grill?
- Si sta grigliando cibo ad alto contenuto di grassi?
- Lasciare acceso il grill alcuni minuti dopo l'uso, per bruciare gli eventuali residui depositati sul cielo del forno.
- Lati e cielo del forno sono puliti ?
- L'interno del forno deve essere pulito regolarmente per prevenire gli accumuli di cibo residuo.(vedere pag. 40)

La guarnizione del forno è rotta

- È stato lasciato la teglia del grill o il fogliodi silicone o di stagnola sul fondo del forno ?

- Rimuovere sempre la teglia se non in uso , in quanto può ridurre il flusso dell'aria all'interno del forno.
- Sono stati utilizzati detergenti caustici sulla guarnizione o in sua prossimità ?
- Nessun detersivo caustico deve essere utilizzato in prossimità della guarnizione .
- Contattare il nostro dipartimento di assistenza e ricambi per richiedere una guarnizione di ricambio , se necessario.

CONSIGLI UTILI

Termometro

I termometri dovrebbero essere utilizzati solo come guida, essendo spesso lenti a reagire . La temperatura, periodicamente durante la cottura , subisce oscillazioni del 10-15° . Questo è normale ed è causato dal ciclico accendersi/spegnersi degli elementi riscaldanti.

Corretto tempo di cottura

Nella maggior parte dei casi , devono essere utilizzati i tempi indicati nella ricetta.
Tuttavia, i tempi di cottura dovrebbero essere ridotti per le ricette che richiedono tempi di cottura lunghi.(come ad esempio le torte di frutta). Come indicazione di massima , dopo la prima ora di cottura, ridurre il tempo di 10 minuti per ogni ora di cottura indicata nella ricetta , oppure dopo i ¾ del tempo indicato. Queste indicazioni si applicano anche a grandi pezzi di carne o tacchino dove è consigliato l'utilizzo di un termometro da carne. Accertarsi sempre che il cibo sia cotto e caldo prima di servirlo.

Utilizzo dei fogli di stagnola o silicone

- È possibile utilizzare il foglio di stagnola per proteggere il cibo durante la cottura, ma non deve entrare in contatto con gli elementi riscaldanti del forno. Non deve essere utilizzato per allineare le cavità del forno o della teglia, perché potrebbe causare surriscaldamento, instabilità e screpolature nello smalto.
- I fogli in silicone non deve essere appoggiato sul fondo del forno quando si usa l'elemento riscaldante inferiore perché il silicone danneggia lo smalto del forno.

Porta e sua guarnizione

- Lo stato generale della porta e della sua guarnizione, può influire sulla temperatura del forno . Pulire e controllare regolarmente l'integrità e la corretta posizione della guarnizione .Non lasciare i prodotti per la pulizia in contatto prolungato con la guarnizione perché ne abbrevierebbe la vita.
- La maniglia della porta non deve essere utilizzata per muovere la cucina .Questo potrebbe causare lo spostamento dei cardini della porta e l'irregolare riscaldamento del forno.

Piano di cottura ad induzione

Il piano di cottura ad induzione utilizza un sofisticato sistema di gestione delle zone che controlla il livello di potenza disponibile per ciascuna delle zone per evitare sovraccarichi dei circuiti e della potenza elettrica all'apparecchio.
Il sistema autoregola la distribuzione della potenza , riducendola nelle zone in cui non è richiesta per aumentarne la disponibilità nelle altre zone.
Se più zone stanno utilizzando contemporaneamente la massima potenza, potrebbero esserci altre zone che non possono operare. Questo può essere gestito, riducendo la potenza in una delle zona utilizzate al momento.
Ad esempio : utilizzando le zone anteriore e posteriore sinistra a livello 9, impedirebbe la zona centrale di operare. Questa zona verrà segnalata come inattiva da una linea nel

mezzo del display. Abbassando la potenza della zona posteriore sinistra a livello 7, la zona centrale sinistra, potrà operare a livello 8.

Piedi del triplo forno 100x60

Le cucine sono equipaggiate con 4 piedi regolabili che possono essere abbassati o alzati utilizzando la chiave a brugola .
Livellare la cucina.
Iniziare regolando l'altezza del piede sinistro posteriore , che dopo la sistemazione in situ della cucina , non sarà più raggiungibile (questo è l'unico piede non raggiungibile dalla pare anteriore della cucina).Posizionare la cucina nella postazione definitiva . Rimuovere il cassetto portaoggetti per accedere agli altri 3 piedi regolabili .Utilizzare la chiave a brugola agendo nel centro del piede per regolare l'altezza ed il livellamento della cucina.